ROCZNIK XIV. POZNAŃ, 1—15 PAŹDZIERNIKA 1927. NR. 19

DOM GOŚCINNY

PRZEDPŁATA: Kwartalnie 2,— zł z dostawą. Dla Gdańska 2,— guld.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277

Pozostałe warunki zamieszczone są na ostatniej stronie tekstowej numeru.



Sukces przewodni i końcowy

Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu.

Quid-quid agis, respice finem...

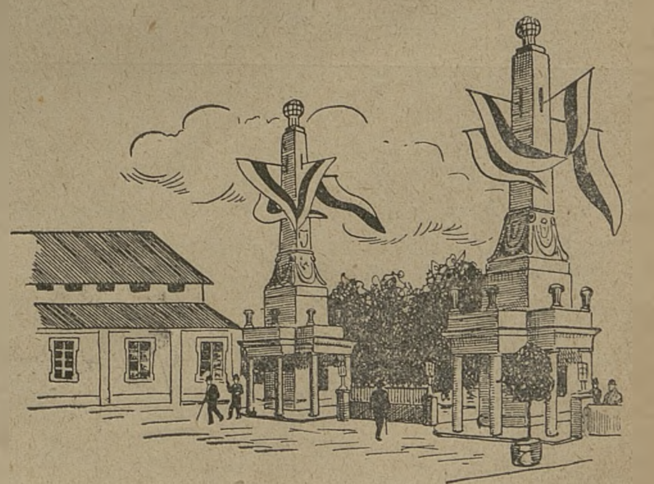
Tak powiedział stary Rzymianin. Cokolwiek czynisz — mówił on i cokolwiek wogóle czynić zamierzasz, patrz przedewszystkiem końca... Bacz, by dzieło, przez cię realizowane dopięło istotnie celu, by przyniosło ci ten skutek, który sobie dokładnie zakreśliłeś...

Tego rodzaju właśnie wysoka przezorność i rozwaga przyświecały tym wszystkim, którzy plan stworzenia w Poznaniu na terenach Targów Poznańskich Wielkiej Wystawy Przemysłu Hot., Rest. i Cukiern. powzięli i następnie zaraz zkolei do realizacji jego się zabrali.

Dziś, gdy wystawa ta już podwoje swe zamknęła, można tu rzec z całym spokojem i jak najbardziej słusznie, iż zamierzony przez jej inicjatorów cel w zupełności został osiągnięty. Był to cel głównie natury moralnej, bo przedewszystkiem propagandowy...

O cóż bowiem chodziło?...

Chodziło o wyrąbanie nowych dróg dla realizacji wielkiej prawdy, o której w Polsce wciąż dotąd stale zamało się mówiło...



Czemu jednak znów Poznań podjął się tego zadania?...

Odpowiedź na to nie będzie trudna...

Dał ją sam przebieg Wystawy, którą zaaranżowano pod wieżą Górnośląską w dniach od 24 września do 9 października 1927 roku...

Niejednokrotnie zapytywano się, czemu to tak specjalnie Poznań trzyma prym w urządzaniu wystaw. I zawsze była jedna odpowiedź: dzięki swym zabudowaniom, urządzeniom i dzięki wzorowej organizacji, opartej o Targi Poznańskie, każda tu impreza jest dobrze przygotowana i ma zgóry zapewnione powodzenie.

Niewątpliwie jakością kuchni przyciąga do siebie szereg miast w Polsce ze stolicą Warszawą na czele. A jednak kuchnia sama i potrawa dobra nie tworzą dziś wyłącznej tajemnicy powodzenia restauracji. Wytwarza to raczej zewnętrzne tło: jak czystość, higjena, kwiaty, jednem słowem, przygotowanie, dające gwarancję, że potrawa — choćby w najskromniejszym podana zakładzie — jest apetyczna swą jakością i swym wyglądem.

W tym kierunku dopiero wystawa Poznańska zobrazowała cały szereg środków i dróg, które ułatwiają względnie podnoszą wartość sztuki kulinarnej i cukierniczej, tak sławnych zresztą oddawna w Polsce.

Równocześnie też nauczyła nas i zapoznała z najnowszym postępem technicznym — co do wygody, praktyczności, higjeny i, co nie jest obojętnem, taniości.

Nie można lekceważyć tych rozmaitych urządzeń, które i w naszych warunkach — hotelu lub pensjonacie w małych miasteczkach, uzdrowiskach i t. d. — są bezwzględnie potrzebne (vide Szwajcarja, Czechosłowacja i t. d.).

Dlaczego?

Oto dlatego, że Polska wchodzi powoli w orbitę międzynarodowego ruchu turystycznego. Jak wiadomo Polskie Koleje Państwowe zawarły z międzynarodowem biurem podróży Cooka odpowiednie układy, wydały propagandowe broszury i t. d. To wszystko sprowadza obcych do Polski.

Rokiem przełomowym będzie niewątpliwie w tym kierunku r. 1929 z Powszechną Wystawą Krajową w Poznaniu a będzie w dwojakim kierunku.

Wzmoże się wtedy krajowy ruch turystyczny — wycieczki gromadne i pojedyńcze ruszą z domu, by z okazji 10-cio lecia niepodległości zobaczyć Poznań i wystawę, a pozatem rozejrzeć się i po całym kraju, wstąpić do Krakowa, do Warszawy, na Giewont nawet popatrzeć po drodze... i t. d.

Musimy tedy być przygotowani, by zadowolić te tysiączne, a prawdopodobnie setno-tysiączne rzesze, które niby wędrówką ludu przewiną się przez Polskę.

Czynnikiem, który w tym kierunku utrwala się najdłużej w pamięci, który wspomina się z zadowoleniem względnie (co niestety dłużej trwa) z niechęcią, jest w poważnej mierze hotel, restauracja, kawiarnia. Muszą więc te zakłady stać na wysokości zadania, by jakością swą zadowolić wszelkie wymagania skromne i wykwintne, tembardziej, że przyjadą i z zagranicy turyści a zwłaszcza, że przewidziany jest na rok 1929 szereg kongresów w Polsce.

Obcy, którzy przyzwyczajeni są do postępu i cywilizacji, do wygodnego podróżowania i t. d. winni znaleźć to wszystko w Polsce, by stali się tej Polski propagatorami. Cóż znaczy, że będą zachwyceni pięknościami kraju, gdy w hotelu nie znajdą wygody odpowiedniej lub w restauracji tej formy podania, do której przyzwyczajeni są zagranicą. Pochwalą kraj, ale, odstraszeni warunkami podróżowania, sami już więcej nie przyjadą i innych do przyjazdu nie zachęcą. A tymczasem trzeba ten ruch nietylko podtrzymać, ale i pogłębiać i rozwijać, pamiętając o tem, że ruch ten tworzy w Szwajcarji, we Włoszech poważny dział państwowego bilansu aktywnego. To samo odnosi się i do Francji i Niemiec, krajów, które umiały swoje hotelarstwo, swój przemysł restauracyjny i t. d. przystosować do potrzeb turystycznych tak dalece, że hotel i restauracja zastępują tam częstokroć nawet mieszkanie domowe.

Pod tym właśnie kątem należy spojrzeć na ubiegłą Wystawę Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego, i na jej wielkie społeczne, gospodarcze i państwowe znaczenie.

Dała ona pod tym względem jakby przegląd tych wszystkich zadań, które są jeszcze w tej dziedzinie przed nami do spełnienia, jeśli chcemy istotnie cały ten wielki przemysł podnieść na europejskie wyżyny.

Daj Boże, iżby to zadanie i to w nader przyspieszonem tempie udało się nam wypełnić przed otwarciem jeszcze naszej Wielkiej Wystawy Krajowej w Poznaniu w roku pańskim 1929-tym.

Gdy się to stanie — a stać się to powinno koniecznie — będzie to zasługą niewątpliwą tej propagandy, która chlubnie już się odbyła w czasie od 24 września do 9 października 1927 roku na terenie Targów Poznańskich w Poznaniu... *Fr. Zakrzewski.*



Główna ulica na terenie Wystawy.

Władysław Bawarski

Prezes „Związku Pracowników Gastronomicznych Rzplitej Polskiej".

Bardzo zasłużony dla kolegów swych po fachu. Prezes Związku Gastronomicznego, który niemal swą zabiegliwością stworzył. Jest też jego duszą i największym „ożywiaczem". Czyni to z ruchliwością, którą trzeba podziwiać u człeka tej korpulentności, co „Prezes Władysław".

Jest również nasz p. Władysław redaktorem i kierowniki m stworzonego przez się oficjalnego organu pracowników gastronomicznych t. j. „Gastronoma", który prowadzi bardzo żywo a przedewszystkiem z talentem.

Jeden z twórców tylkoco przebrzmiałej „Wystawy Przem. Hot. Rest. i Cuk." w Poznaniu był cały czas jej duszą ożywczą i niezastąpioną. Zdobny w swój „mundur pracy" t. j. efektowny kostjum mistrza sztuki kulinarnej, mówiąc po dawnemu „kucharza", krążył po całej wystawie niczem, owa planeta, wszystko ożywiająca i galwanizująca. To też dział, który prowadził na wystawie osobiście, był istotnie jej prawdziwem „clou", który wszyscy nietylko podziwiali ale i... suto konsumowali. Osobno dodać należy, iż p. Władysław Bawarski stale mieszka i pracuje w Warszawie i jest autorem nowego podręcznika „O sztuce przyrządzania potraw". Z tej racji jest już bardzo bliski sławy polskiego „Savarina".

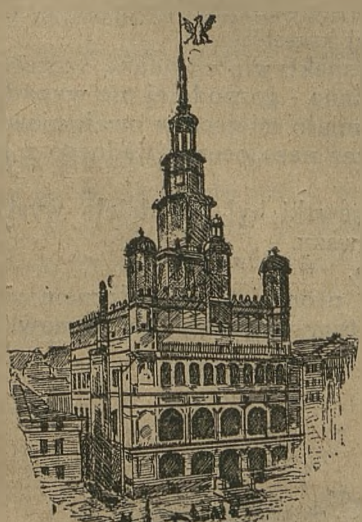
Oby go jeszcze przewyższył...



Na marginesie krytyki Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego.

(Ciekawe i pouczające zestawienie).

Jest krytyka i krytyka... Jakie zarzuty stawiano Wystawie w słowie i piśmie... Prasa warszawska dzieło wystawy nietylko gani, ale i... chwali... A zaś pewna poznańska?... Jak się ogląda wysokie góry... Nikt nie jest prorokiem na własnych śmieciach...



Tylko ten, który nic nie robi, nie spotyka się z zarzutami. Było tedy do przewidzenia, iż i wielkie dzieło Wystawy gospodnio - gastronomicznej spotka się z krytyką.

Inicjatorzy i wykonawcy dzieła oczekiwali jej.

Wiedzieli oni z góry, iż nie dokonają dzieła, któreby było wolne od usterek.

Oczekiwać należało jednak, iż zarzuty będą ściśle rzeczowe. Nie brak było coprawda i takich.

Ale poza niemi znalazło się miejsce na rekryminacje najzupełniej nieaktualne. Nie brakło bowiem pod adresem Komitetu nawet dąsów najzupełniej osobistych. Na te odpowiadać byłoby rzeczą najzupełniej niecelową.

Natomiast były do pewnego stopnia uzasadnionemi te zarzuty, które ustaliły, iż wiele działów z dziedziny urządzeń naszych restauracyj, hoteli czy cukierni było najzupełniej pominiętych. Dotyczy to też

wielu działów zaopatrzenia hoteli, restauracyj czy cukierni w potrzebne produkty spożywcze.

Trzeba by jednak co do tego ustalić, ile w tym fakcie jest winy Komitetu wystawowego a ile niedopatrzenia samych zainteresowanych firm, gdy te uważały nad tak znakomitą sposobnością zadokumentowania swego istnienia na wystawie za możliwe przejść nad tem do porządku dziennego.

Jeśli chodzi jednak o zarzuty konkretne, przypatrzmy się, co piszą ci zoile prasowi.

Więc tedy powiadają oni:

„Pięknie zapowiadająca się wystawa Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu *nie osiągnęła przewidywanych celów*.

Dużo pracy włożonej przez Komitet Wystawy i Dyrekcję Targu Poznańskiego w osobach dyrektora Krzyżankiewicza, p. Szymańskiego i p. Szamoty, sprawiło, iż wiele przedsiębiorstw wzięło w niej udział. Ogromne pawilony są zapełnione. Zwiedzający mają co oglądać. Przybyli na zjazd Hotelarze i Restauratorzy mogą zorjentować się w źródłach zakupów. Pod tym względem wystawa wypadła wcale pomyślnie.

Czy jednak poza wskazaniem źródeł zakupu i szeroko zakrojonym konkursie w sztuce kulinarnej i cukierniczej *osiągnięty zostanie całkowity cel wystawy, należy wątpić*. Nawet przy dokładnem zwiedzeniu wystawy, *trudno się dopatrzyć, poza paru drobiazgami*, czegoś uwidaczniającego stan hotelarstwa lub urządzeń restauracyjnych. Złożyły się na to i brak wspólnego wysiłku i przypuszczalna obawa przed poniesieniem kosztów. Nad tym objawem należy zastanowić się poważniej. Spróbujmy zanalizować te względy, które skłoniły wziąć udział w wystawie, poszczególne cukiernie i Związek Zawodowy Prac. Przem. Gastr. i Hotel., a zbagatelizować jej znaczenie przez ogół hotelarzy i restauratorów. Widoczną jest rzeczą, iż w grę wchodzą wydatki związane z wystawą. Ten zapał jaki cechuje udział w wystawie cukierników i wspomniany związek, ma swoje wytłumaczenie. — Wyszynk i sprzedaż wyrobów, a zatem zwrot kosztów a nawet zysk.

Hotele lub restauracje (jako eksponaty) na to liczyć nie mogą, stąd brak tego najciekawszego działu. Polityka to krótkowzroczna, wykazująca słaby wpływ Związków na swych mniej orjentujących się członków. Nie negujemy, że ten, kto musi i tak stanie w hotelu, ale ten hotel, poza nielicznemi wyjątkami, nadal będzie straszakiem dla gościa. A potęgować ten odruchowy wstręt do wynajętego łóżka będzie niemal jedyny widziany na wystawie przedmiot z zakresu hotelarstwa umieszczony pod wielkim szyldem: Uwaga! Ważne dla hoteli! Środek na pluskwy.

Dział kulinarno - gastronomiczny był reprezentowany w lwiej części przez Związek Zawodowy Prac. Przem. Gastr. i Hot. w Polsce. Jedyny to bodaj przejaw działu o znaczeniu dydaktycznem. *Zaimprowizowana restauracja nie grzeszyła pięknem zewnętrznego wyglądu*, lecz za to dobitnie uwidacznia zakulisową pracę tego rodzaju zakładów, a w tym względzie może służyć za wzór. Dużą zasługę przypisać tu należy Miejskim Zakładom Gazowym i p. W. Billewiczowi, przedstawicielowi firmy Junker i Ruh z Grudziądza za urządzenie nowoczesnej kuchni restauracyjnej, w której wszystko jest pieczone i gotowane na gazie — opale przyszłości. Te pokazy były niemal główną atrakcją wystawy i jednają coraz więcej zwolenników dla gazu, dowodem czego są liczne zamówienia udzielone wspomnianej firmie.

Najliczniej reprezentowany przem. pomocniczy to obraz, często już widzianych wystaw spożywczych. Były tu przeróżne wyroby wódczane z Państwowym Monopolem Spirytusowym na czele i takiemi firmami, jak Baczewski, Akwawit, Winkelhausen, Rektyfikacja Warszawska, H. Kantorowicz, W. Czajka, Karpiński i inne. Pokaźne miejsce zajmowały browary, gdzie obniżona cena za piwo wykazuje większy zysk w postaci zwiększonych obrotów. Fabryki konserw przeważnie polskie wystawiały przetwory warzywne, owocowe i mięsne.

Poważnie przedstawił się przemysł win owocowych z produkującą firmą H. Makowski z Kruszwicy. Wystawiono pozatem pianina, sporo mebli i pokaźną ilość porcelany. Nie obeszło się bez udziału w wystawie stoisk z drobnemi wynalazkami i różnemi figielkami, jak naprzykład: wiedeńskie automaty do wyciągania od gości 20 groszówek za rozpylenie kilku kropel wody kolońskiej.

Na zakończenie zwróćmy uwagę na wyroby mleczne „Aus Zoppot", oraz cukry i marcepany z — Gdańska"...

Oto jak się przedstawiała Wystawa w oczach jednego z dziennikarzy warszawskich.

Naogół, jak widzimy, był on nastrojony dla całości wystawy bardzo życzliwie. Niemniej wszystko, co mu się nie podobało, wytknął bez ogródki. Tego rodzaju krytykę należy przyjąć z tą samą życzliwością, z jaką była ofiarowaną.

Tej miary jednak nie można niestety przykładać do tej „oceny" wystawy' jaką zamieściło jedno z pism poznańskich.

Nie chcemy jej tu powtarzać.

Samo jednak już zestawienie jej z krytyką warszawskich publicystów, powiedziałoby, co warte są krytyki ludzi, którzy... nie znają sekretu oglądania wielkich gór naprzykład takiego Giewontu. Otóż trzeba nieco oddalić się od takiej góry, aby należycie ocenić jej wysokość. Oglądana tuż u swego podnoża taka góra, wydaje się bez porównania mniejszą, niż to jest w istocie.

Dlatego i do oceny każdej rzeczy trzeba pewnej zawsze perspektywy. Otrzymuje się ją przez jakby oddalenie się od przedmiotu oglądanego. Powiedzmy otwarcie oddalenie się od... zbyt prywatnego kąta mierzenia tej lub owej kwestji.

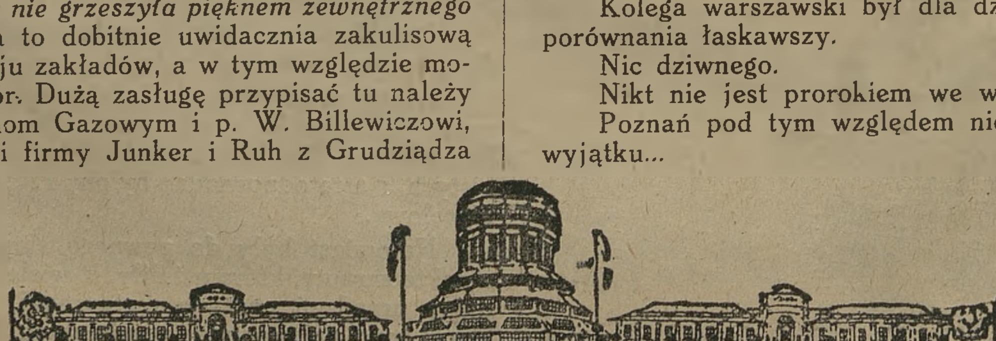
W *takiej* perspektywie oglądane szczegóły Wystawy gastronomiczno - gospodniej nie wypadłyby tak kanciasto, jak to miało miejsce w owej, niewymienionej tu zresztą przez nas „ocenie" jednego z pism poznańskich.

Kolega warszawski był dla dzieła wystawy bez porównania łaskawszy.

Nic dziwnego.

Nikt nie jest prorokiem we własnem mieście.

Poznań pod tym względem nie stanowi niestety wyjątku... *Socius.*



Ogólno-polski Zjazd Restauratorów i Hotelarzy w Poznaniu.

W dniu 28-go września r. b. odbył się w Poznaniu Ogólno-Polski Zjazd Restauratorów i Hotelarzy.

Wielka sala Ogrodu Zoologicznego wypełniła się przedstawicielami związków z najodleglejszych zakątków Rzeczypospolitej. O godz. 11-tej zagaił w serdecznych słowach prezes p. Roman Antoniewicz z Poznania. Przewodnictwo objął p. B. Kasprowicz z Gniezna, prezydent Izby Przemysłowo - Handlowej w Bydgoszczy, wiceprezesem wybrano p. Maksymowicza ze Lwowa.

Po serdecznem przywitaniu gości i licznie przybyłych delegatów przez przewodniczącego, nastąpiły kolejno przemówienia reprezentantów władz, sejmu, poszczególnych organizacyj społecznych i prasy.

Imieniem władz miejskich zabrał głos wiceprezydent p. Dr. Kiedacz, imieniem Izby Skarbowej dyr. p. Dr. Wnęk, dalej przemawiali: syndyk Izby Przemysłowo-Handlowej p. Dr. Waschko, im. Zw. Lud-Nar. oraz redakcji „Kurjera Poznańskiego" i „Orędownika Wielkopolskiego" p. poseł Piotrowski, imieniem organizacyj politycznych posłowie: p. Marciniak i p. Milczyński. Organizację restauratorów warszawskich reprezentował p. Wróblewski z Warszawy, małopolskich p. Maksymowicz ze Lwowa. Z ramienia Izby Przemysłowo-Handlowej w Toruniu składał życzenia delegat p. Ratajski, z ramienia Zachodnio-Polskiego Związku wyrobów alkoholowych przemawiał p. syndyk Pawlicki.

Wśród dalszych przemówień powitalnych zabrał głos także przedstawiciel naszego pisma p. Władysław Kaźmierczak z Poznania. Z uwagi na to, że przemysł nasz gospodnio-restauracyjny, mimo że za czasów zaborczych bezpłatnie udzielał naszym towarzystwom swoich ubikacyj i mimo że tak hojnie wspierał tych, co naszą młodzież uczyli potajemnie pisać i czytać po polsku a dzisiaj jest poważnie zachwiany w swym bycie przez nieprzemyślane ustawy, p. Kaźmierczak w podniosłych słowach podkreślał te wielkie przez naszych restauratorów i hotelarzy w walce o nasz przepiękny i przebogaty język z Prusakami położone zasługi.

A dzisiaj?

Miecz Damoklesa w postaci ustaw jakby w nagrodę za to, że tak często stając w obronie języka ojczystego, nasi patrjotyczni hotelarze i restauratorzy narażali się na więzienie za czasów niewoli, zawisł teraz nad ich warsztatami pracy. Dlatego też „Dom Gościnny" stawał zawsze i nadal będzie stawał w obronie słusznych żądań naszego przemysłu gospodnio - restauracyjnego.

Rozsądne czynniki, w tych sprawach miarodajne, powinny jaknajprędzej rozpatrzyć słuszne żądania restauratorów i hotelarzy i ustawy te znowelizować.

Mówca zakończył przemówienie życzeniem, aby nasz „Dom Gościnny" jako pismo zawodowe zbłądził do każdej restauracji i kawiarenki *w całej Polsce*.

Oprócz przedstawiciela „Domu Gościnnego" złożył także imieniem redakcji „Kupca" serdeczne życzenia Dr. M. Winiarski, poczem przystąpiono do wygłoszenia następujących referatów:

„O prawie restauratora w Polsce" mówił tedy prezes Związku p. Roman Antoniewicz. Z wielkiem zrozumieniem ważności najaktualniejszych zagadnień i praw restauratorów w obecnych trudnych warunkach, wygłosił on wśród ogólnego zainteresowania delegatów bardzo starannie opracowany referat. Z niemniejszem uznaniem i z takiem samem zainteresowaniem wysłuchano drugiego referatu:

„O wpływie ustaw prohibicyjnych na stosunki gospodarcze i polityczne w Polsce". Tu prez. M. Bawarski, prezes okręgowy z Nakła w mocnych słowach wykazał liczne krzywdy i straty, jakie ponoszą restauratorzy z powodu niedostatecznie przemyślanych i praktycznym potrzebom przemysłu gospodnio-restauracyjnego nieodpowiadających ustaw.

Częste i huczne oklaski delegatów najwymowniej świadczyły o tem, jak trafne były wywody p. Bawarskiego.

Trzeci referat: „O organizacji powszechnej restauratorów i pokrewnych zawodów w Polsce" wygłosił prezes okręgowy p. B. Nowak.

Ostatni przemówił: „O stanie i rozwoju polskiego hotelarstwa" p. Borowski ze Lwowa. Referat ten drukujemy na innem miejscu.

Dziękując za liczne przybycie delegatów na Zjazd, przewodniczący zamknął około 3 pp. zebranie.

O godz. 10-tej wieczorem spotkali się na raucie męskim w wielkiej sali restauracji „Belweder" liczni goście przyjezdni i miejscowi, omawiając bardzo mile dodatnie wrażenia, jakie na delegatach zrobiła południowa uroczystość zjazdowa w wielkiej sali Ogrodu Zoologicznego. Raut zaszczyciła swoją obecnością pokaźna ilość wybitnych osobistości; byli przedstawiciele władz, sejmu i prasy oraz zaproszeni przedstawiciele miejscowego społeczeństwa. Brakowało tylko pań i dlatego w przyszłości dla większego ożywienia i przyjemnej wymiany zdań będą rozsyłane zaproszenia do panów z rodzinami.

Uczestnik.

Przemówienie powitalne prezesa Antoniewicza.

Witam z najwyższą i najszczerszą radością Zjazd Delegatów wszechpolskiego naszego zawodu w murach prastarego Przemysława Grodu. Jestem szczerze zadowolony, że po raz pierwszy właśnie u nas w Poznaniu przychodzi mi otworzyć Zjazd, który do patrzącego na nas społeczeństwa przemówi nietylko wzorową przemową słów, ale twardym a najbardziej przekonywującym językiem realnych faktów, pokazem zwycięskiej pracy, dowodem twórczego czynu.

Zjazd nasz dzisiejszy związany ściśle z faktem otwarcia pierwszej wystawy gospodnio - restauracyjnej może być dla nas momentem historycznym. Po raz pierwszy stanęliśmy wobec społeczeństwa i państwa z dowodami naszej pracy, żądając uznania pracy samej, jej celowości i niezbędności. — Wszędzie dzisiaj w całej niemal Europie częste i liczne wystawy przemysłu gastronomicznego, wymienię Wrocław, Berlin, Heidelberg, Liège czy Bruksele, są wykładnikiem tego, że tam wszędzie docenia się rolę ważności naszego zawodu. Wystawa nasza dzisiaj otwarta jest pierwszą tego rodzaju w Polsce. Trzeba było aż 9-cioletniej ofiarnej walki na to, aby w tem samem mieście, które w murach swoich w roku 1904 widziało pod opieką władz okupacyjnych organizowaną wystawę przemysłu gastronomicznego, otwartą być mogła pierwsza w wolnej Polsce wystawa powszechna restauratorów i hotelarzy.

Żywię niepłonną nadzieję, że dzień dzisiejszy rzeczywiście przyniesie nam moment przełomowy. Wzmocni i utwierdzi wiarę każdego, nawet najmniejszego i najlichszego pracownika zawodu naszego, w dobro naszej sprawy, a społeczeństwu nakaże z szacunkiem spoglądać na restauratora, równego innym szermierza i współzawodnika w dziele placu gospodarki państwowej.

Pozwolę sobie w chwili tej, otwierając obrady dzisiejszego zgromadzenia naszego, rzucić wezwanie do wszystkich tu zebranych, o zmobilizowanie wszystkich sił, stojących nam do dyspozycji dla stoczenia ostatecznej, decydującej walki o byt czy niebyt naszego zawodu, której rychły wynik, da Bóg, wreszcie zasłużone przyniesie zwycięstwo.

TREŚĆ NR. 19:

Echa Wystawy Gastronomiczno-Hotelowej i Wszechpolskiego Zjazdu Restauratorów w Poznaniu.

Tanią produkcją, opartą na zmechanizowanej pracy postępu nowoczesnego, najwyższym poziomem jakości wyrobów, racjonalną organizacją zbytu, nieuwzględniającą w handlu klasyfikacji odbiorców na małych, średnich i wielkich, lecz równomiernem ich poważaniem i traktowaniem — inaczej mówiąc — szczytnemi zasadami, które stały się podwaliną najpotężniejszych organizmów gospodarczych zagranicy, również i w **Polsce** przemysł rodzimy opanować zdoła rynek wewnętrzny dla siebie, zdobywając zarazem prawo obywatelstwa na szerokiej arenie zmagań konkurencyjnych świata kulturalnego. Otóż tę dewizę dbałe o rozwój kierownictwo firmy **„AKWAWIT"** wypisało na swym sztandarze, a choć przedsiębiorstwo to niema jeszcze poza sobą wiekiem uwieńczonej działalności, wysunęło się ono już dawno na czoło potężnych naszych jednostek wytwórstwa krajowego.

strumieniami „Akwy", znajdowało się na ustach wszystkich zwiedzających — popularyzując doskonale wyroby „Akwawitu".

To też kto dotychczas nie miał sposobności — a takich jest mało — zapoznał się ze specjalnościami „Akwawitu", który wytwarza: Puncze rumowe, ananasowe i burgundzkie, wypalanki winne mieszane i koniaki, Żytniak Wielkopolski, Kryształ wiśniowy, Kryształ kminkowy, Curaçao blanc i orange, Cherry Brandy, Rumy Jamaica, Araki Batavia i wiele innych gatunków, zaprowadzonych na całym naszym rynku krajowym. Wyroby firmy, cieszą się niemniejszym popytem również w szeregu krajów zagranicznych.

Dyrekcja Zakładów „Akwawit", by utrwalić, wspomniane już na wstępie wzorowe ustosunkowanie kierownictwa przedsiębiorstwa do odbiorców swych, podejmowała z Wszechpolskiego Zjazdu Restauratorów w dniu 29 września r. b. stu kilkudziesięciu delegatów Związku, którzy dzięki zdrowym zasadom firmy i jej gościnności wynieśli z grodu Przemysława to przeświadczenie, że nie antagonizmy, lecz równouprawnienie i braterska serdeczność oraz życzliwość poprowadzić zdolne są Polaków do znaczenia i potęgi na polu gospodarczem. Zasadę tę akcentowali z całą serdecznością zarówno przedstawiciele „Akwawitu", witając jako gospodarze w czasie bankietu miłych gości, w nader ciepłych słowach, jak i w przemówieniach swoich p. prezes Antoniewicz oraz delegaci z Katowic, Wilna, Bielska i cały szereg innych.



„AKWAWIT", w organizacji swej produkcyjnej posiada cztery główne działy, stanowiące każdy dla siebie zakład fabryczny o szerokiej zdolności wytwórczej i tak: **Rektyfikacja okowity, Fabryka chemiczna, Fabryka płatków ziemniaczanych oraz Fabryka wódek i likierów.** Ze względu na Wystawę Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego, pomijając dla braku miejsca szczegółowy opis wzorowych i potężnych rozmiarami urządzeń technicznych tych zakładów przemysłowych, poświęcimy kilka pobieżnych uwag obesłaniu Wystawy przez wymieniony wyżej oddział ostatni.

Stoisko Oddziału Fabryki Wódek i Likierów „Akwawit" mieściło się w Hali Maszyn na wstępie głównej serpentyny środkowej a jego ujęcie tchnęło nietylko wielką pomysłowością i zrozumieniem w przeprowadzaniu propagandy, lecz było ono zarazem dziełem o pełnej wartości artystycznej. Wspaniała fontanna „Akwawit", w której światło elektryczne przedzierało się poprzez butelki likierów i wódek, błyszcząca barwami tęczowemi i tryskająca perlistemi i kryształowemi

Wkońcu zanaczyć nam jeszcze wypada z wyrazem pełnego zadowolenia, że twierdzenia nasze znajdują poparcie również u **Jury Wystawy**, która trafnie **„AKWAWIT" przyznała najwyższą nagrodę, bo konkursowy dyplom honorowy** za powszechnie znane ze swej dobroci wódki i likiery jej wyrobu.

—p—

O prawo restauratora polskiego.

(Referat prezesa Antoniewicza, wygłoszony na Zjeździe Restauratorów.)

Zaiste dziwne, bo krzywdząco i niesprawiedliwie ustosunkowała się opinja publiczna u zarania naszej niepodległej państwowości do restauratora, jego zawodu i wszystkiego, co z nim związanem było.

Pod wpływem nad wszelki umiar rozkołysanej agitacji przywódców ruchu abstynenckiego opinja publiczna usposabiała się wrogo wobec zawodu restauratorskiego, przypisując mu wyłączną i jedyną winę za zło i nieszczęście alkoholizmu. To, że w Polsce konsumowało się w nadmiernych ilościach trunki alkoholowe, to że robotnik nieuświadomiony najczęściej zarobki swoje przepijał, to, że chłop zaniedbywał pracę swoją za cenę uciech karczemnych, to, że pijaństwo deprawowało umysły, zabijało życie rodzinne, to wszystko zdaniem niedorosłych dobroczyńców ludzkości z naszych towarzystw abstynenckich było bezapelacyjnym wyrokiem ukrzyżowania naszego zawodu.

Krótkowzroczna, a tak bardzo nielogiczna działalność tych przywódców, zamiast zwrócić się do korzenia zła, zamiast niszczyć je tam, skąd ono wyrastało, zamiast rozpocząć pracę wychowawczą narodu, niszczyć ciemnotę i uświadamiać, jęła hasać po terenie najzupełniej sobie nieznanym, rozpoczynając przysłowiową walkę z wiatrakami. Największe i niepowetowane zło dla nas stało się w tem, że społeczeństwo niezorjentowane poszło na lep frazesów, pięknie deklamowanych haseł, oratorskich kazań i w zaślepieniu zniszczyć usiłowało nic nikomu niewinne a przeciwnie pożyteczne i potrzebne... młyny.

Owocem takiej orjentacji społeczeństwa jest jedna z najniesłuszniejszych, najbardziej niesprawiedliwych a tem samem i najszkodliwszych ustaw, jakie zna nasze prawodawstwo, mianowicie znana, osławiona i okrzyczana ustawa antialkoholowa z dnia 23. IV. 1920 r. Uchwalił ją 1-szy Sejm konstytucyjny, niedorosły do zadań momentu historycznego, Sejm, o którym trudno mówić inaczej jak o zbiorowisku przeważnie dyletantów i karjerowiczów. Ustawa ta jest typowym przykładem tego, jak w ręku ludzi niepowołanych najlepsze nawet zamiary, zarzucone nawozem niekompetencji, rodzą chwasty, kąkole i głogi. Jedynie na tle zobrazowanego przed chwilą ustosunkowania się społeczeństwa do naszego zawodu możliwem było ukazanie się niesłychanej takiej ustawy, jaką jest rozporządzenie Pana Prezydenta Rzeczypospolitej, usiłujące załatwić sprawę wynagrodzenia inwalidów kosztem jednego zawodu restauratorskiego.

Wspominam o ustawach tych nie po to, aby komukolwiek tłumaczyć w tej chwili ich bezsens i szkodliwość. Tyle o tem już mówiono i pisano, że każdy, kogo sprawa ta choć trochę obchodzi, miał tysiące sposobności, aby na rzecz tę krytycznem okiem spojrzeć. Popełniono w tej formie dwie wielkie pomyłki, niestety brzemienne w najfatalniejsze skutki. Przyznawali to niejednokrotnie nawet ci, których możemy uważać za ich sprawców.

Obie te ustawy stały się kamieniem udręki i zatorem w życiu i pracy zawodowej restauratora polskiego. Jeżeli nie stały się one przyczyną dotąd jego zagłady, to jedynie dzięki wszczętej przez jego przywódców akcji samoobronnej. Akcja ta, którą prowadzimy po przez 8 lat naszej martyrologji zawodowej stała się już nietylko walką o egzystencję, lecz wprost o możliwość pracy i zarobku codziennego tysięcy naszych kolegów, stała się walką o prawo wykonywania zawodu restauratorskiego.

Zawód nasz, wytworzony tak u nas, jak w całym zresztą cywilizowanym świecie, w historycznym procesie rozwoju życia społecznego, jest jedną z nieodrodnych i nieodzownych zarazem form tego życia.

Tak czy inaczej pojęty ma ten nasz zawód niezaprzeczalnie prawo bytu i rozwoju. Każdy akt gwałtu czy represji, przeciwko niemu skierowany, wywołać musi na mocy odwiecznego prawa reakcji tarcie i zaognienie w naszym organiźmie społecznym.

Trudno wyobrazić sobie dzisiaj lub w przyszłości życie naszych wielkich, małych czy najmniejszych nawet osiedli i skupisk gromadnego życia bez zakładów i warsztatów pracy zawodowej restauratora.

Zarówno tedy życie wielkich centrów, jak życie najmniejszej mieściny, najlichszej wsi jak i życie największego osiedla przemysłowego, pomyśleć się nie da bez hotelu czy restauracji, kawiarni czy karczmy, gościńca czy gospody. Wystarczy aby ktoś choć raz odbył najmniejszą podróż, aby się przekonał, czem byłby ruch podróżny bez naszych zakładów zawodowych. Mówi się u nas coraz częściej o brakach w naszej propagandzie zagranicznej. Coraz częściej sprowadza się do nas wycieczki zagraniczne z racji kongresów, wystaw najrozmaitszych czy innych atrakcyj. Czy pomyślał kto o tem, jak wyglądałaby propaganda nasza wobec tych przybyszów, gdyby restaurator, cukiernik czy hotelarz polski tak prowadzili zakłady swoje, jak to zdaje się być pobożnem życzeniem tych, którzy nań śmiercionośne kują ustawy?

I jeszcze jedno. Siłą pewnych specyficznych warunków życia doby obecnej życie towarzyskie wielkich miast, częściowo z winy ciasnoty i niedostatku mieszkaniowego, bądź też z innych głębszych przyczyn z ram prywatnych mieszkań przelało się do sal, restauracyj, cukierni, kawiarń, sal zabawowych czy dancingów. Jest to fakt niezaprzeczalny. Zamknijcie te zakłady, lub spróbujcie ograniczyć ich ilość gwałtem czy represją, a stworzycie podwójną ilość spelunek, tajnych knajp, ukrytych miejsc zabawy i rozpusty, potroicie przestępczość, zdemoralizujecie społeczeństwo, państwu odbierzecie tysiączne środki zarobków, setki tysięcy nowych bezrobotnych rzucicie na ulicę, skąd już prosta droga prowadzi do kryminałów, szpitali i przytułków publicznych. To nie są fantazje, to nie są mrzonki, to są skutki nieuniknione, które z matematyczną pewnością przewidzieć się dadzą.

Czy o to głównie chodzi?

Czy tego pragną nasi prześladowcy?!...

Mamy jednak argumenty jeszcze pewniejsze i żadnej niedopuszczające wątpliwości. Argumenty te wyrażają się w zwięzłym języku cyfr i liczb.

I tak przypomnę, że wprowadzanie w życie ustawy antialkoholowej w jej dzisiejszej postaci pozbawia zarobku i utrzymania 30 000 rodzin. Legjonom naszych bezrobotnych przybędzie 300.000 pracowników zawodu gospodniego.

Są jednak ludzie, którzy może i dziś jeszcze gotowi wysunąć tak dziecinny argument, że restaurator zredukowany znaleść może nowy sposób zarobkowania. Na to odpowiemy wynikami naszych statystyk.

Stwierdziliśmy, że na 190 koncesjonarjuszy, którym grozi redukcja, 101 liczy ponad 50 lat. Stwierdziliśmy dalej, że redukcją zagrożony restaurator ma przeciętnie do wyżywienia 5-ciu członków rodziny. Jeszcze więcej! Stwierdziliśmy również, że zadłużenie przeciętne redukcją zagrożonego zakładu gastro-



Echa z ojczyzny „Pommery & Greno"...

(Rozmowa z p. A. Bernhardem).

Właściciel znanego i popularnego Domu Handlowego w Poznaniu przy ul. W. Garbary 18. p. Antoni Bernhard jest przemiłym „couser'em" w rozmowie. To też reprezentanta redakcji „Domu Gościnnego" przyjmuje on odrazu z właściwą sobie, przemiłą i naprawdę wylaną serdecznością.

Przy kryształowej tedy „miarce" przepysznego „Vieille Cure" (także jedna z specjalności reprezentacyjnych tego Domu Handlowego...) nawiązana rozmowa płynie też wnet perliście niczem szampańskie „Pommery & Greno", którego popularności w Polsce ruchliwość i inicjatywa p. A. Bernharda, obecnego jej reprezentanta na terenie Rzeczplitej, przydała nowego blasku i przywróciła mu niewątpliwie dawną jego przedwojenną świetność i wzięcie...

— To nie frazes żaden — zapewnia gościnny rozmówca, — iż już dziś konsumcja w Polsce naszego Pommery & Greno doszła do 60% normy przedwojennej. Szczegół to tem znamienniejszy, iż jeszcze nie doszliśmy w Polsce do wskaźnika zarobków przedwojennych i że pozatem nie masz w Warszawie już dziś tych, którzy znane „vedi Napoli e poi mori" strawestowali po swojemu **„Piej Pommery a patom szczasliw pomri..."** t. j. wychyl Pommerego i szczęśliwy umieraj!

— Ciekawe byłoby, ile już jednak spijamy w Polsce tego szampańskiego?

— Do pewnego stopnia mogę zaspokoić pańską ciekawość... Oto jakiś mniejwięcej wagon w przeciągu dwóch miesięcy. Wagon zawiera 6.000 butelek. Skarb robi zatem istne kokosy, gdy się uwzględni, iż każda butelka tego cudnie spienionego napoju płaci 18 zł cła, nielicząc już obrotowego, który uiszcza hurtownik i detalista...

— Może mi szan. pan coś jeszcze opowie o produkcji tego, istotnie godnego podniebienia królów, napoju?...

— Ależ z miłą chęcią... Otóż pochodzi on z Reims, tego samego, które się tak dzielnie opierało Niemcom. Piwnice „Pommery & Greno" w Reims a pamiętające jeszcze czasy Rzymian, są wykute w pokładzie kredowym, ciągną się na przestrzeni 18 klm. Już to samo daje pojęcie o rozmachu produkcji tego kolosa szampańskiego. Szczęśliwie tak się zdarzyło, iż „soldateska" Niemiec nie dotarła do tych piwnic, dzięki czemu nie poniosły one żadnej szkody ani też przerwy swej działalności ze strony barbarzyńskiego najeźdźcy... Warto doprawdy zwiedzić te piwnice. Zawierają one szereg arteryj rozgałęzionych. Nazwano je od głównych miast stołecznych Europy. Nie brak wśród nich i stolicy Poznańskiej...

— Toby znaczyło, iż mamy w tej firmie dobrą markę?...

— W rzeczy samej Poznań a raczej jego „górne dziesięć tysięcy" zawsze miał arystokratyczny i nadzwyczaj kapryśnie wyrobiony gust, gdy chodzi o konsumcję ulubionych jego win. — Tu skromnie zaznacza, iż przezemnie reprezentowane „Pommery" było jego zawsze benjaminkiem...

— Szanowna firma Pańska reprezentuje ponadto jeszcze różne inne dobre marki „zagranicznych spirytualjów"?...

Tak jest istotnie. Tu wymienię redaktorowi nasze pyszne „Bordoskie" wina firmy Ed. Kresman & Co z Bordeaux, dalej ogromnie przez nawców chwalone „Burgundzkie" domu Bouchard & Fils, Beame, wreszcie specjalność moich reprezentacyj a mianowicie znakomity „Vieille Cure", który redaktorowi właśnie tak smakuje a czemu się wcale nie dziwię, gdyż jest to przysmak godny naprawdę królewskiego stołu. Z jego produkcją związana jest cała legenda. Oparta jednak na rzeczywistości. Sekret sporządzania był dotąd wyłączną tajemnicą proboszcza z Cenon, który aż 54 przeróżnych ziół używał do wywaru tego likieru. To też pierwotnie był to naprawdę tylko eliksir leczniczy. Proboszcz tajemnicę tę darował swemu bratankowi p. Buisserowi i od tego dopiero datuje się fabrykacja tego eliksiru na większą skalę jako likieru. Specjał ten istotnie jest tak rzadki, iż miesiącami całemi trzeba czekać na jego dostawę. Mój „Dom Handlowy" jednak cieszy się takiemi względami firmy francuskiej, iż nektaru tego dla mojej klienteli nigdy dotąd jakoś nie zbrakło...

— Nie mogę się powstrzymać od wyrażenia podziwu, iż firma „A. Bernhard — Poznań — W. Garbary" tak doskonale łączy agendy swoich cennych przedstawicielstw z branży żelaznej z branżą spirytualną...

— Jest to kumulacja jak pan widzi, nad wyraz wskazana. Jak bowiem redaktor sam przyznać musi, to istotnie, kto od nas czerpie towar metalurgiczny, robi na tem tak dobre interesy, iż stać go na przepyszne nasze francuskie marki spirytualne, jak szampańskie, likier leczniczy „Vieille Cure" i t. d. Kto zaś pije te przepyszne specjały, ten tem samem cieszy się stale niezachwianie żelaznem zdrowiem...

— Jak dotąd, muszę wierzyć wielce szan. panu na słowo tylko...

— Ależ wprost przeciwnie... Ja nie wymagam kredytu nawet u opinji drukowanej... Przyszlę panu redaktorowi dziś jeszcze po jednym egzemplarzu specjalności w spirytualjach, przez się reprezentowanych a czytelników „Domu Gościnnego" tak bardzo obchodzących. Wtedy i Pan redaktor kochany przekona się osobiście, iż twierdzenie to moje oparte jest na szczerej prawdzie...

— Jest pan, zacny gospodarzu, najbardziej w całem tego słowa znaczeniu solidnym i coulantnym kupcem. Rozmowę też naszą dzisiejszą z całą ścisłością podam zaraz dziś do jak najszerszej wiadomości szerokich rzesz naszych czytelników a w najbliższej przyszłości również napewno pańskich wiernych klientów... Gourmand.

nomicznego, powstałe w części przy przejmowaniu zakładów z rąk obcych, częścią z winy wyjątkowych warunków i nadmiernego obciążenia podatkowego, wynosi dzisiaj dla jednego przedsiębiorstwa około 15.000 zł. Do tego dodać jeszcze należy, że restaurator traci niemal zupełnie to, co stanowi nieraz cały jego majątek, mianowicie wartość swojego urządzenia, mebli, instalacji, przyborów kuchennych, które przy nadmiernej podaży a przy braku popytu stracą zupełną wartość. A teraz zapytam, czy ktoś jeszcze ośmieli się ponowić żądanie, aby ci ludzie w podobnych warunkach szukali sobie nowego pola pracy?

Popatrzmy na sytuację tych, którym na podstawie § 81. ustawy skarbowej cofnięto z dniem 30 czerwca 1927 r. koncesje, a którym następnie na skutek naszych wysiłków i starań odłożono kasację do 31 grudnia 1927 r. Jeżeli przypatrzymy się bliżej ich sprawie, to rzekome przestępstwa przewidziane § 81. ustawy w praktyce dotychczasowej wyglądać będą między innemi, jako spóźnione zgłoszenie zapasów wódek dla dodatkowego opodatkowania, i tym podobnie. Zapewnić możemy, że przestępstwa te rzekome popełniane były nie z chęci obejścia ustawy, czy ze złej woli a jedynie na skutek niezawinionego zbiegu okoliczności.

Jednak charakter i forma tych zabójczych dla nas ustaw, zawsze i niechybnie narażać muszą i narażać będą zawód nasz na takie ewentualności, które zatamować i znieść muszą wszelką jego inicjatywę i z góry uniemożliwią jakikolwiek jego rozwój.

Dlatego to w imię zagwarantowanej konstytucją swobody pracy, dla dobra ekonomicznego i duchowego narodu i państwa wołamy, aby nareszcie położono kres naszej udręce:

1. Przez przyśpieszenie nowelizacji ustawy antialkoholowej z dnia 23 kwietnia 1920 r.;

2. przez wstrzymanie wykonania Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924 r. w przedmiocie rewizji koncesyj, aż do znowelizowania ustawy antialkoholowej.

Zwracamy się z doniosłym apelem do całego społeczeństwa, aby zrozumieć zechciało, iż w jego obrębie odmawia się prawa swobodnej pracy zarobkowej całemu liczebnie wielkiemu zawodowi, aby zrozumieć zechciało, że bez potrzeby żadnej, przeciwnie ze szkodą dla dobra ekonomicznego i gospodarczego państwa krzywdzi się w straszny sposób dziesiątki tysięcy ludzi. Chcemy, aby społeczeństwo całe zrozumiało, że są to krzywdy, które naprawione być muszą.

Gorący i wielki apel kierujemy do Wysokich Izb Sejmu i Senatu Rzeczypospolitej, aby raz nareszcie wzbudziły w sobie zrozumienie doniosłości tych spraw, o które zawód nasz od lat długich z takim ogromnym nakładem bezowocnie traconych sił rozpaczliwą wiedzie walkę.

Wreszcie z głośnym i usilnym apelem zwracamy się do Wysokiego Rządu Rzeczypospolitej, aby stanowczą jakąś inicjatywą rozciąć zechciał wrzód nieznośnych stosunków, jakie na organiźmie naszego życia gospodarczego wytwarzają dwie tylekroć wzmiankowane ustawy: antialkoholowa i rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 24 grudnia 1924 r. ustawy, które zatruwają i niweczą wysiłki wielu tysięcy obywateli, uczciwie i rzetelnie uprawiających swój dział na wielkiem polu pracy ogólno narodowej.

O stanie i rozwoju polskiego hotelarstwa.

(Referat p. Stanisława Borowskiego ze Lwowa.)

Gdy mam mówić o stanie i rozwoju hotelarstwa w Polsce, muszę też parę słów nadmienić o starych dwóch hotelach w Warszawie. Hotel „Saski" jest hotelem najstarszym, bo istnieje przeszło 200 lat. Następny to Hotel „Europejski".

Z początkiem 18 wieku kupił p. Gerlach, przemysłowiec warszawski pałac od książąt Ogińskich, który używano na zajazd i który znany był jako „Zajazd Gerlacha". W tym właśnie pałacu umarł sławny kompozytor „Poloneza" ks. Ogiński. W roku 1854 zajazd Gerlacha kupili hr. Przeździeccy i hr. Pasławscy i polecili znanemu oraz sławnemu architekcie włoskiemu Marconiemu wybudować tu hotel.

W tym właśnie hotelu przechowywano potajemnie zwłoki 5-ciu poległych i z tego też hotelu wyniesione zostały w 5-ciu trumnach na cmentarz. Władze rosyjskie dowiedziały się dopiero o tem, gdy trumny ukazały się na ulicy przed hotelem.

Pogrzeb odbył się, a za karę hotel zamknięto przez kilka lat. W roku 1921 nabyła hotel dzisiejsza spółka akcyjna.

Zewnętrzny wygląd budynku do dnia dzisiejszego wcale się nie zmienił. Wewnątrz tego hotelu do roku 1923 nastąpiły małe zmiany, a od roku 1923 przeprowadza się intensywnie rekonstrukcję.

Hotel „Europejski" posiada około 300 pokoi, prócz sal i bocznych ubikacyj. Dziś jest on największem przedsiębiorstwem hotelowem w Polsce.

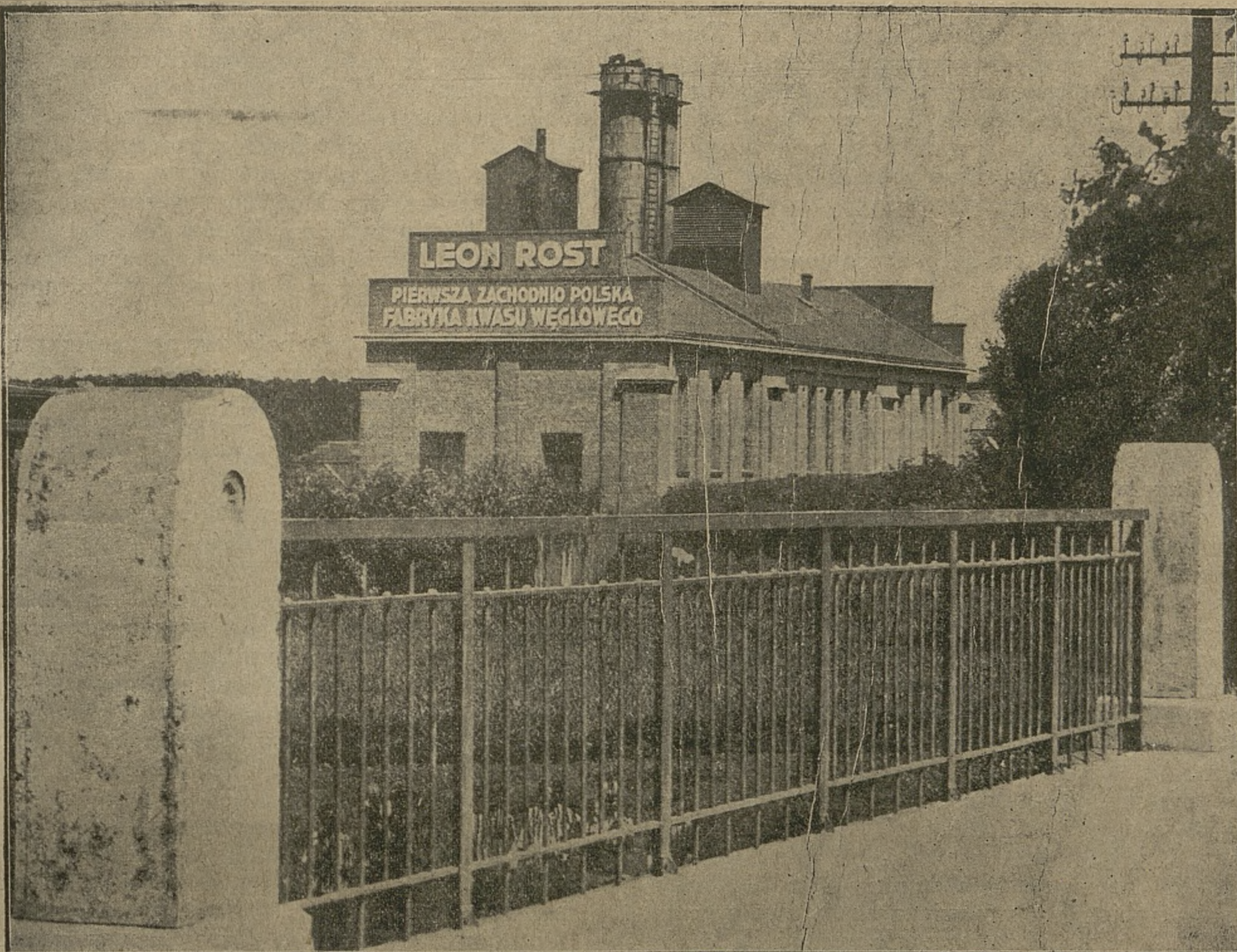
* * *

Rozwój hotelarstwa w Polsce bardzo powoli postępuje naprzód; w ostatnich latach stan ten się poprawia, powstały nowe hotele, inne są przerabiane na hotele z budynków mieszkalnych.

Hotel „Bristol" wybudowano w roku 1900 przez architekta Marconiego, syna architekta, który budował hotel „Europejski".

Hotel „Polonia" w Warszawie, kompletnie nowy „Grand Hotel" w Łodzi, Hotel George'a we Lwowie, obecnie w rekonstrukcji, zaprowadza urządzenia nowoczesne. Hotel Krakowski we Lwowie zbudowano w roku 1914. Po wojnie zostały zbudowane hotele „Polska Riviera" w Gdyni i Hotel „Bristol" w Zakopanem, obecnie jest w budowie Hotel „Lwi Gród" w Krynicy, mający pomieścić około 200 pokoi mieszkalnych, prócz sal i bocznych ubikacyj, również i Rząd będzie budował hotel w Krynicy o przeszło 100 pokojach, i natem dorobek naszego hotelarstwa kończy się.

Powstała też pewna ilość hoteli małych, przerobionych z mieszkań prywatnych, ostatniemi czasy pobudowano w uzdrowiskach naszych dużą ilość pensjonatów, które z postępem czasu są modernizowane i niektóre z komfortem urządzone. Ale o rozwoju polskiego hotelarstwa w całem tego słowa znaczeniu mowy być nie może. W porównaniu do innych państw europejskich, jak Francji, Anglji i Italji pozatem w Niemczech, Czechosłowacji i Węgrzech i w krajach skandynawskich, pozostajemy ogromnie w tyle, wyglądamy wobec nich, jak dziecię w pieluszkach, nierozwinięte, które trzeba pielęgnować, aby z dziecka



W IMIĘ PRAWDY!

Śmiałe roszczenia niemieckiej firmy, mówiącej o prawach przyrodzonych na ziemiach Wielkopolski i Pomorza.

Wyjaśnienie:

Niemiecko-żydowska firma C. G. Rommenhöller, z siedzibą w Berlinie, która zależnie od potrzeby podaje się również za firmę holenderską, ma w Gdańsku fabrykę kwasu węglowego, a na Wielkopolskę oferuje kwas węglowy ze swej fabryki, istniejącej rzekomo w Poznaniu na Ratajach.

Wobec tego podaję do publicznej wiadomości, **że**

jedyną na całą Wielkopolskę i Pomorze jest moja fabryka kwasu węglowego, a fabryka firmy Rommenhöller wogóle nie istnieje w Poznaniu-Rataje. Wprawdzie fabryka C. G. Rommenhöller w Gdańsku utrzymuje na Ratajach składnicę - rozlewnię kwasu węglowego w starej szopie, służącej dawniej za składnicę odpadków starego żelaza, szmat i t. p. firmy „Surowiec“. Fakt ten nie daje jednak firmie Rommenhöller prawa nazywania rozlewni „fabryką“ inaczej mogłaby każda rozlewnia piw uważać się za browar. Jest to jeden dowód więcej. że firma Rommenhöller stara się wszelkiemi sposobami zniszczyć czysto polską placówkę, przyczem nie przebiera w sposobach walki. Posunęła się ona nawet tak daleko, że przedstawiciel firmy na zjeździe fabrykantów polskich miał czelność oświadczyć, że na tutejszym terenie żadna inna fabryka kwasu węglowego niema racji bytu, bo na całą Wielkopolskę i Pomorze tylko oni (Niemcy?) mają przyrodzone prawa, jak się dosłownie wyraził **„angestammte Rechte“.**

Za nieprawne używanie oznaczenia firmy jako „fabrykę kwasu węglowego w Poznaniu-Rataje“ i za nieuczciwą konkurencję pociągnę firmę C. G. Rommenhöller w Gdańsku do odpowiedzialności sądowej.

Pierwsza Zachodnio-Polska Fabryka Kwasu Węglowego

LEON ROST — Poznań-Główna.

wyrósł mężczyzna. Tej samej pielęgnacji wymaga rozwój hotelarstwa w Polsce. Inicjatywa i kapitał prywatny zrobią w tym kierunku bardzo wiele. Trzeba stworzyć tylko odpowiednie warunki ku temu, trzeba aby czynniki rządzące rozumiały i oceniły wartość ekonomiczną przedsiębiorstw hotelowych. Tak jak dziś jest nie do pomyślenia życie bez urządzeń kolejowych i pocztowych, tak samo hotel dziś stał się codzienną trzecią potrzebą rozwoju życia ekonomicznego w kraju.

Hotele w innych krajach są czołowemi przemysłami, przyczyniającemi się ogromnie do rozwoju danego kraju. Są one tam wykładnikami dorobku narodowego i spełniają pierwszą funkcję w gospodarstwie krajowem.

Jak wiadomo, hotele, restauracje, kawiarnie i cukiernie odgrywają też wszędzie wielką rolę propagandową. Wystarczy wskazać, jaką doniosłą rolę odgrywają hotele w krajach europejskich. Tam kwestją urządzeń hotelowych i restauracyjnych zajmują się poza sferami fachowemi, czynniki komunalne i rządowe, rozumiejąc doniosłość i znaczenie tej gałęzi przemysłu. Ostatnio i w Austrji, p. Breitner zrozumiał doniosłość tego przemysłu dla rozwoju. Był bezwzględnym wobec tego przemysłu, gdyż rozumiał go jako socjalista, zaliczał go do luksusu, który służy tylko burżujom, więc gniótł go, gdzie tylko mógł. Stan hotelarstwa w dzisiejszej Austrji strasznie poupadł. Obecnie musi p. Breitner sam go ratować, podatki i daniny w przemyśle hotelarskim zreformował już od 1926 roku, a nawet poszedł dalej. Doliczany podatek hotelowy, t. j. 20% do cen pokoi, od dnia 1-go lipca 1927 roku darowuje każdemu przedsiębiorstwu o ile przedsiębiorstwa zobowiążą się w swoje przedsiębiorstwa hotelowe dwa razy tyle włożyć, ile te 20% wynoszą, t. z. każdy przedsiębiorca włożyć ma kapitału ⅔ a ⅓ kapitału stanowi właśnie te 20% policzonego podatku.

Hotelarze chętnie ofertę rządową przyjęli i w tym roku jest przewidziany wydatek inwestycyjny około 14 miljonów szylingów. Ilu bezrobotnych znajdzie zajęcie przy tych pracach! Gd ykto tam nięma kapitału własnego, Rząd się zobowiązał udzielać pożyczek inwestycyjnych na 6% w stosunku rocznym. Nawet socjalista zrozumiał w Wiedniu, że należy dążyć do rozwoju hotelarstwa, bo to przysparza krajowi dochodów, ściąga przyjezdnych z zagranicy, którzy przywożą ze sobą złoto i pozostawiają w danym kraju.

Ameryka w roku 1926 inwestowała w przedsiębiorstwa hotelowe 300 miljonów dolarów. W roku 1927 ta suma ma być jeszcze przekroczoną. W amerykańskie przedsiębiorstwa hotelowe inwestowano przeszło 3 biljony dolarów.

Przedsiębiorstwa hotelowe w Ameryce należą do III-ciej grupy amerykańskich przedsiębiorstw co do ilości inwestowanych kapitałów.

Z tego widzimy, że wszędzie rozumieją znaczenie gospodarcze hoteli dla kraju. U nas jednak na lepsze wcale się nie zanosi, nikt nie chce zrozumieć, że hotele z restauracjami są wykładnikami kultury danego kraju wobec zagranicy. Kto tylko przyjedzie do danego miasta, to najpierw zajeżdża do hotelu i stąd wynosi swoiste wrażenie. Jeżeli mu tam dobrze i sympatycznie, to i cały kraj jest dla niego sympatycznym i kulturalnym. Gdy jest przeciwnie, źle się o wszystkiem wyraża i ze wszystkiego jest niezadowolony.

Panowie hotelarze! wołał p. Rajmund Poincaré, były prezydent Republiki francuskiej, obecny premjer, wielki mąż stanu i patrjota na zjeździe hotelarzy w Bar le Duc we Francji.

Rozumiem, jakie ma znaczenie dla kraju przemysł hotelowy, rozumiem was i wasze dążenia. Zrobiliście wiele na tem polu, ale jeszcze macie dużo do zrobienia, wiedźcie o tem, że gość wyjeżdżający z hotelu niezadowolony, to ujma dla Francji, to strata dla naszego kraju!...

Gość ów może sobie pomyśleć, że nie warto do Francji przyjeżdżać.

Panowie hotelarze! nie wolno Wam na to pozwolić, patrjotyzm nasz wymaga od Was wszystkich, aby-

Jak to było dawniej u ...„Mjedwjedia"...

(Obrazek z tylkoco przebrzmiałej przeszłości...).

Niemasz go już wśród świata żyjących... Zabiła go. tego arystokratę carskich czasów, atmosfera ordynarnych sowietów... Obraz bakchanalij iście w stylu „Mjedwjedia"... Jak to kąpano tancerki w przepysznem „Pommery & Greno"... „Mjedwjed" w cieniach Hadesu... Sic transit gloria mundi...

Niemasz już, niemasz „Mjedwjedia"...

A przecież „instytucja" ta była jakby jedną z części składowych wielkiego „régimu" carów. Była ona też jednym z tych czynników, które należały jakby organicznie do życia „wielkiego Petersburga".

„Mjedwjed" po rosyjsku znaczy niedźwiedź. Otóż w tym wypadku mowa o słynnej restauracji petersburskiej, połączonej z Variété, którą należałoby nazwać „Variété pod Niedźwiedziem".

Cały powab i egzotyczność tego słynnego na całą wprost Europę zakładu gastronomicznego leżały w tem, iż łączył on najsubtelniejszy wykwint i bogactwo urządzenia wewnętrznego z dzikością tych, którzy u „Mjedwjedia" bywali.

A przewijali się przez wytworne i grubym miękkim perskim kobiercem wysłane salony i gabinety „Mjedwjedia" bywalcy od najwyższych dygnitarzy państwowych począwszy aż do najniższej kategorji parwenjuszów tylko, co ozłoconych suto milj. rubli. Niejedną też ważną tajemnicę państwową zamknęły te salony i gabinety w obrębie swoich ścian i schowały ją zazdrośnie przed okiem najbardziej sumiennego historyka.

I takiego to oto „Mjedwjedia" już niema... Zamknięto go przed kilkoma tygodniami właśnie a tem samem wykreślono z historji „Wielkiego Petersburga" może już na zawsze. W dzisiejszem państwie „Czerwonych Carów", chodzących na grubych podeszwach, podkutych ordynarnemi gwoździami, wykwintny i arystokratyczny „Mjedwjed" był zbyt rażącym anachronizmem, którego duch czasu tolerować w żaden sposób nie mógł. To też wykwintny ten lokal przez szereg ostatnich lat już tylko obumierał, jak ów wieloryb, wyrzucony z głębin wody morskiej na bezbrzeżną, wielką ławicę piaskową. I choć posiadał jeszcze jakie takie „sowieckie płuca", to jednak brakowało mu coraz to bardziej tego prawdziwie arystokratycznego tchu, bez którego ten „Mjedwjed", który gościł u siebie wielkich książąt i najpierwszych ministrów, wyżyć już obecnie nie mógł. To też gasł, jak gwiazda, przysłonięta chmurami, aż wreszcie zamknął podwoje i... ogłosił niewypłacalność.

Sic transit gloria „Mjedwjedia"...

Dziś, gdy go zbrakło, warto wspomnieć, iż była to naprawdę „instytucja", której nie może nie wspom-



Browar i słodownia Kobylepole, Tow. z ogr. por.

wystąpił na wystawie z przestrzennem i oryginalnem stoiskiem, zbudowanem na filarach ze sądków od piwa. Stara to placówka polska, bo powołana do życia w roku 1872 przez hrabiego Józefa Mycielskiego. W oparciu na składnikach znakomitej wody źródlanej, Kobylepole wprowadziło na rynek polski wywar rodzimy o smaku i jakości słynnego piwa pilzneńskiego. Browar ten w chęci spopularyzowania piwa w szerokich warstwach społeczeństwa, jako pierwszy wprowadził w roku 1891 sprzedaż piwa butelkowego. W roku 1894 przeszedł browar na własność Augusta Gerstenkorna, który po odpowiedniem rozbudowaniu urządzeń i pomieszczeń fabrycznych rozpoczął z eksportem słodu do Hamburga. Okres wojny światowej i czasokres powojenny dały się i tej placówce we znaki, hamując jej dobrze zapoczątkowany rozwój. To też utworzone w roku 1920 konsorcjum, składające się z obywateli poznańskich i pomorskich, przejęło przedsiębiorstwo w stanie zaniedbania. Obecny jednak dyrektor p. Franciszek Kaczmarek, wspólnie z odpowiedniem kierownictwem technicznem, przywrócili placówce dawny stan świetności, czego dowodem, że produkcja piwa przekroczyła już stan wytwórczości przedwojennej a wzrastający eksport słodu, kierowany przez Gdańsk, dochodzi już do 20 wagonów produkcji miesięcznie. Największe rozpowszechnienie i uznanie znajdują na rynku „Zdrój Kobylepolski“, typ piwa pilzneńskiego, oraz „Senator Kobylepolski“ i „Kozieł Kobylepolski“, na które w Poznańskiem i na Pomorzu istnieje żywy popyt. Firma posiada również oddział w Inowrocławiu, połączony z fabrykacją wód mineralnych i lemonjad.

ście, jak dotąd swój trudny zawód ku chwale Francji wypełniali".

To nie szowinizm. To patrjotyzm jasny, mądry i twórczy. Tak przemawiał i tak rozumie przemysł hotelowy wielki mąż stanu i prawdziwy patrjota

Znów cisną się myśli i zapytania, co się też robi u nas, aby hotelarstwo w Polsce podnieść i umożliwić mu rozwój. Przedewszystkiem nakłada się największe ...podatki! Izby skarbowe otrzymały polecenie, aby przy podatku dochodowym od hoteli wyliczały 25% czystego dochodu od sumy obrotowej.

Czytamy w pismach zagranicznych o dochodach tamtejszych hoteli, gdzie przy niskiem oprocentowaniu kapitału, dochody wahają się ponad 6—10% a niektóre osiągają 12% co jest uważane tam jako nadzwyczajny zysk. Jest to wymowny dowód popierania przemysłu hotelowego. Koroną popierania przemysłu hotelowego są władze komunalne. Te już sobie używają do woli. Na przyjezdnych poprostu nakładają kary. Kto przyjedzie i przywozi pieniądze, a chce je wydać w mieście, a przytem wyspać się w hotelu, niech płaci 20% więcej na rzecz gminy. Czy ten podatek ma się przyczynić do wzmożenia turystyki w naszym kraju?

Turystyce kładzie się tu kłody pod nogi, aby się nie rozwijała, miastu wyrządza zaś złą przysługę, bo miasto żyje z przyjezdnych i wszyscy mieszkańcy czerpią z przyjezdnych zysk. Zamiast myśleć o tem, aby jak najwięcej przyjezdnych ściągnąć, wręcz dzieje się przeciwnie. Rząd wydaje pieniądze na propagandę turystyczną a władze komunalne nakładają podatki, aby turystykę po Polsce zabić w zarodku.

Rozumiem, że gminy potrzebują dochodów. Powinne też one ściągać podatki, ale niech je ściągają od rzeczy luksusowych, bez których obejść się można naprzykład od kapeluszy Habiga, Scota, Plessa, Borsalino, od wyrobów jedwabnych, bo te rzeczy nie są koniecznością codzienną, życiową.

Czy spanie to rzecz luksusowa? Spać każdy musi i każdy musi jeść, aby żyć. Nie wiadomo też czemu władze komunalne uważają potrzebę spania w hotelach za luksus?

Podatek od tych rzeczy, to wytwór wojenny i powinien on bezpowrotnie zniknąć. Rząd powinien wprost pobieranie takiego podatku wzbronić.

Kapitał inwestowany musi mieć pewność, że jutro albo za miesiąc władze komunalne nie będą mogły nakładać podatków według swego chcenia. Któż przemysłowi hotelowemu zaręczy, że jutro rada gminna ta lub tamta nie uchwali 50% dodatku do cen pokoi a nawet 80%, jak to miało miejsce w Warszawie.

Złoto wywozimy zagranicę tylko dlatego, że u nas jest okropny brak hoteli i pensjonatów, urządzonych z komfortem w naszych uzdrowiskach. Stworzenie odpowiednich warunków dla przemysłu hotelowego w Polsce spowoduje prywatną inicjatywę do umieszczania kapitałów w tym przemyśle i rozwój przemysłu będzie zapewniony a tem samem propaganda turystyczna osiągnie cel zasadniczy.

Wiadomo wszystkim, iż po wojnie był projekt a nawet już były fundamenta pod budowę dużego hotelu w Warszawie. Kapitaliści szwajcarscy mieli to finansować. Po wglądnięciu jednak w nasze ustawodawstwo socjalne i w nasze podatki oraz obciążenia przemysłu hotelowego zrezygnowali z budowy hotelu bezapelacyjnie.

Budapeszt co do ilości mieszkańców prawie się równa Warszawie. Ale ilość pokoi dla przyjezdnych jest tam przeszło 2 razy większą, aniżeli w Warszawie. Można sobie z tego wyobrazić, jaki dopływ kapitałów do tegoż miasta i jakie korzyści osiąga miasto, chociaż tam niema podatku komunalnego od wynajętych pokoi.

Przyszłość i rozwój przemysłu hotelowego jakoteż i turystyki zależy tak od zrozumienia Rządu, jak i władz komunalnych. Przemysłowi hotelarstwa bezwzględnie trzeba stworzyć warunki do rozwoju. Inaczej rozwój stosunków ekonomicznych i dobrobyt naszego kraju jest nie do pomyślenia.

---

nieć historyk sumienny carskich czasów. „Mjedwjedjowi" musi on poświęcić osobną kartę, gdyż historja carskich rządów bez takiej karty byłaby dotkliwie niekompletną. Brakłoby w niej jednego z tych rysów, bez którego trudnoby zrozumieć przebieg niejednego z historycznych zdarzeń Mikołajów i Aleksandrów.

Tu bywał słynny Treppow, który uśmierzył rewolucję rosyjską w 1905 roku, tu szalał w ciszy gabinetu, w otoczeniu lekkomyślnych tancerek i cyganek, zwykle w życiu publicznem zimny i nieprzystępny Stołypin, ten sam, który padł potem od kuli żyda Bagrowa w widowni Teatru Kijowskiego.

Tu wielcy książęta rosyjscy zniżali się do kumania się „za pan - brat" z poddanymi „Batjuszki Caria", odłożywszy na bok swą „Cesarską Mość" i spijając się do nieprzytomności.

Tu żerowali ajenci niemieccy, wyławiając z nieprzytomnych ust rosyjskich generałów niejedną z ważnych tajemnic wojskowych, której posiadanie przez Niemcy kosztowało potem Rosję wiele tysięcy zmarnowanego życia wiernych carskich poddanych.

Tu siadywał godzinami w swym ulubionym narożniku obok pokrytej kurzem, olbrzymiej, pierzastej, palmy słynny Rasputin w otoczeniu nawpół ubranych rosyjskich dziewic i „sudarin", rekrutujących się często z najlepszej sosiety wielkostołecznej.

W powietrzu słaniały się wyziewy najdroższych perfum angielskich i francuskich, gruby dywan tłumił kroki białoubranych, według rosyjskiego zwyczaju, kelnerów, a do uszu biesiadników, którym podawano na uginające się pod kryształami i srebrem stoły najwspanialsze potrawy, jakie tylko zamarzyć było można, szły łaskotliwe tony subtelnych orkiestr wiedeńskich, paryskich...

Znaną też jest rzeczą, iż nigdzie się tak wykwintnie i znakomicie nie jadało w Europie, jak... w Rosji. Taki „Mjedwjed" naprzykład posiadał kucharza, którego opłacał drożej, aniżeli słynny smakosz, król angielski, Edward VII. Było też rzeczą znaną, iż monarcha ten czynił wieloletnie starania, iżby wielkiego mistrza kulinarnego, stojącego na czele kuchni „Mjedwjedia" pozyskać dla swojej stałej służby. W tej mierze nie cofano się nawet przed dyplomatycznemi intrygami, co raz jeszcze dowodzi, jak wielką rolę gra często w dyplomacji nie tyle rozum, ile żołądek.

Trzebaby mieć pióro bardzo utalentowanego feljetonisty, by skreślić obrazek dość nastrojowy, któryby oddał wiernie, choćby jedną z tych licznych spontanicznych orgij luksusowych, jakich były świadkiem zaciszne wnętrza salonów i gabinetów wielkopetersburskiego „Mjedwjedia". Tańczyły w nich najpiękniejsze cyganki, godne pendzla art.-malarza i dłuta natchnionego rzeźbiarza. Grywały tam najkosztowniejsze kapele węgierskie a ich „prymasi" po kilku latach



Browary Chełmińskie Tow. Akc. w Chełmnie.

Pomiędzy firmami, które na ostatniej wystawie Przemysłu Hotelowego i Restauracyjnego w Poznaniu uzyskały zaszczytne odznaczenie (medal złoty duży), znajdują się także *BROWARY CHEŁMIŃSKIE.*

Wyroby tego przedsiębiorstwa, istniejącego już od roku 1865, znane są na całem Pomorzu oraz w północnych powiatach Wielkopolski. Starsza generacja zna je pod dawną firmą „Höcherlbräu", pochodzącą od założyciela przedsiębiorstwa, Aloisa Höcherla, piwowara rodem z Bawarji.

Z małego przedsiębiorstwa prywatnego rozwinął się browar do wielkich rozmiarów, tak, iż już w 1887 roku nastąpiła zamiana na Towarzystwo Akcyjne z kapitałem zakładowym 1.500.000 marek niemieckich. Ten kapitał akcyjny, nierozwodniony przez żadne emisje w czasie inflacyjnym, jest obecnie przewalutowany na 750.000 zł.

W roku 1922 konsorcjum banków polskich wykupiło większość akcyj z rąk dawniejszych właścicieli i nadało w ten sposób tej poważnej placówce przemysłowej na Pomorzu charakter polski.

Wtenczas też zmieniono firmę na obecną. W roku zeszłym, jak już o tem donosiliśmy na łamach pisma naszego, większość akcyj przedsiębiorstwa przeszła w ręce konsorcjum, w skład którego wchodzi obywatelstwo miasta Chełmna i powiatu chełmińskiego. Część tych akcyj jest także w ręku restauratorów. Wykup akcyj przez wspomniane konsorcjum miał poczęści charakter akcji społecznej, ponieważ groziło przejście przedsiębiorstwa w ręce kapitału obcego i unieruchomienie go ze względów konkurencyjnych.

Firma Browary Chełmińskie posiada największy browar na Pomorzu, a drugi z rzędu na ziemiach zachodnich. Browar urządzony jest na produkcję 100.000 hl piwa. Przed wojną produkował 75.000 hl, obecna produkcja pozostaje znacznie poniżej tej cyfry, lecz wzrasta z każdym rokiem, a mogłaby przekroczyć imponującą cyfrę przedwojenną, gdyby wśród restauratorów, mianowicie w północnych powiatach Pomorza, większe znalazło zrozumienie hasło popierania przemysłu rodzimego.

Nowocześnie urządzone słodownie Browarów Chełmińskich przerabiają rocznie przeszło 2000 ton jęczmienia. Nadwyżka słodu ponad zapotrzebowanie własne, sprzedawaną bywa bądźto innym browarom krajowym, bądź za granicę.

Własna fabryka beczek dostarczyć może naczyń transportowych o pojemności 5000 hl. Kompleks nieruchomości browarów w Chełmnie zajmuje obszar 26000 m². Transport piwa odbywa się przeważnie we własnych specjalnych wagonach kolejowych.

Specjalnością Browarów Chełmińskich są piwa znane pod nazwą „Pilzner Pomorski" i „Kulmbach pomorski", które zwiedzający wystawę w Poznaniu mieli okazję skosztować.

Rozwój przemysłu hotelarskiego w m. stołecznem Warszawie.

Korreferat Prez. Stow. Właścicieli Hoteli i Pensjonatów R. P. Józefa Wróblewskiego.

W okresie zaboru rosyjskiego polityka rządowa dążyła do upośledzenia m. Warszawy, zaliczając je do miast prowincjonalnych w stosunku do rozwoju stolic swego Imperjum: jak Petersburg i Moskwa. Ruch pociągów luksusowych był kierowany w ten sposób, aby pasażerowie nie mieli możności nawet pobieżnego zwiedzenia naszego miasta. To też hotele pierwszorzędne wegetowały, nie mając zagranicznych i zamożnych gości.

Wówczas zorganizowanie naszego zawodowego związku było wykluczone, gdyż rząd rosyjski wszelkie usiłowania w kierunku ugrupowań — społeczno - zawodowych tendencyjnie prześladował, dlatego też obrona interesów naszego przemysłu była bardzo utrudniona. Zaledwie podczas okupacji niemieckiej w 1917 roku hotele warszawskie zaczęły się organizować, a w lutym 1918 roku został zalegalizowany statut Stowarzyszenia Właścicieli Hoteli i Pensjonatów w Warszawie. Okres okupacji, a więc nienormalne warunki gospodarcze w czasie wojny: jak częściowe, lub nawet całkowite rekwizycje hoteli przy ograniczaniu cenników na pokoje, następnie prolongowanie z konieczności tegoż systemu przez władze oswobodzonej Polski, wszystko to nie sprzyjało rozwojowi hotelarstwa naszej stolicy. Dopiero w listopadzie 1918 roku ożywił się ruch pasażerski i przemysł nasz zaczął się powoli rozwijać.

Po zdewastowaniu lokali i urządzeń hotelowych przez system kwaterunkowy, trzeba nam było przystąpić niezwłocznie do dokładnych remontów. Nie było jednak przeważnie odpowiednich środków na zasadnicze inwestycje. I tak przechodziliśmy różne koleje: dewaluacje, kryzys gospodarczy, bezkarną niewypłacalność gości, zmniejszenie się frekwencji. A jednak niestrudzenie walczymy i obecnie z niesprzyjającemi warunkami dla rozwoju naszego przemysłu, a dowodem naszej energji i żywotności są te hotele, które z dużym nakładem kosztów i pracy osiągnęły poziom wymagań hotelarstwa zagranicznego.

W pierwszym rzędzie należy wymienić hotele: „Bristol", „Europejski" i „Polonję", następnie dążą w tymże kierunku: Angielski, Bruhlowski, Savoy, Royal, Rzymski, bardzo dużo uczynił pod tym względem Grand-Hotel, również i inne mniejsze hotele pracują nad tem, aby stolica 30-miljonowej Rzeczypospolitej miała te zakłady możliwie odpowiadające ogólnie wymaganiom zachodnio-europejskim.

Niestety władze nasze zupełnie nie interesują się rozwojem naszych przedsiębiorstw. Przeciążenie podatkami dotkliwie daje się odczuć na naszym budżecie. Zmuszeni ubiegać się o gości zagranicznych, musimy w tym celu podnieść przemysł hotelarski na wyżynę europejską.

Mówca wnosi o przyjęcie następującej rezolucji:

Należy wystąpić do Sejmu i Ministerstw: Sprawiedliwości oraz Przemysłu i Handlu, aby drogą ustawodawczą wszystkie hotele i pensjonaty R. P. uzyskały, z uwzględnieniem naszych warunków lokalnych, analogiczne prawa i przywileje, jak to ma miejsce za granicą, gdyż to niewątpliwie zadecyduje o przyszłym rozwoju naszego hotelarstwa krajowego.

---

pracy w tej „instytucji" dorabiali się bajkowych fortun.

Dziesiątki tysięcy nieraz rubli kosztowała niejedna z tych uczt, gdzie stoły uginały się pod ciężarem najwyszukańszych potraw, gdzie lały się całe strugi zagranicznych win najlepszej marki i gdzie pod koniec najpiękniejszą z tancerek kąpano w wannie, wypełnionej po brzegi słynnem szampańskiem „Pommery & Greno".

Kulminacyjnym punktem takich uczt był okrzyk, który spontanicznie wyrywał się z bełkocących ust któregoś z współbiesiadników.

„Kamarinskawo!"...

Tak właśnie nazywał się narodowy szalony taniec rosyjski. Zaczynano go niejednokrotnie tańczyć na perskim kobiercu podłogi, a kończono na stole, z którego w pijackim szale strącano bezcenne kryształy, bogate srebra i adamaszkowe serwety. Tak tańczony w dzikim i niepowstrzymanym szale „kamaryński" był niekompletny, jeśli go nie kończyła butelka szampańskiego, rzucona z obowiązkowym zapałem w najbogatsze lustro, będące w sali a druzgocąca je na tysiączne kawałki.

W tych warunkach niedziw też, iż niejedna z tych uczt kończyła się upustem krwi ze szkodą któregoś z biesiadników. Znanym jest nawet fakt, iż właśnie w jednej z tych pijackich bakchanalij zakończył nagle swe marne życie skutkiem udaru serca, wezbranego pod wpływem alkoholu, jeden ze znanych wielkich książąt cesarskich, którego z oszalałej orgją sali „Mjedwjedia" odniesiono wprost na mary śmiertelne.

Tak to się bawiła przedwojenna Rosja. Takto „Mjedwjed" wielkopetersburski godził przez całe dziesiątki lat wrodzoną dzikość rosyjską z wykwintnością francuskiej kultury i tego „użycia życia", którego „Mjedwjed" był co do kosztowności a zarazem subtelności ostatnim wyrazem wytworności.

Owa chęć użycia i to użycia jaknajszerszego i za wszelką cenę pozostała też i Rosji dzisiejszej. Tylko że dziś owe „użycie" jest jeszcze kosztowniejszem niż dawniej i jeszcze więcej w ślad za niem płynie łez, wylanych przez tych, których praca i trud owe bezcenne orgje opłaca.

Jedno się bowiem tylko zmieniło. Oto użyciu temu brak już dziś w Rosji owego poloru i miękkości (chociaż tylko pozornej), nad której kultywowaniem tak pilnie zawsze czuwał wielkopetersburski „Mjedwjed".

I dlatego, choćby z tego względu, wielka szkoda iż już odszedł w cienie Hadesu... Z jego zniknięciem z powierzchni życia dzisiejsza Rosja jeszcze bardziej i beznadziejniej posunęła się w mroki ciemnego i już zdecydowanie azjatyckiego barbarzyństwa...

Florjan Ostoja - Rzymkowski.



„Chadma" wł. Ludwik Richter w Poznaniu, Al. Marcinkowskiego 24

zastępstwo firmy H. Makowski, Kujawska Wytwórnia Win w Kruszwicy

reprezentowana na Wystawie, zajmuje pomiędzy producentami win owocowych czołowe miejsce. Założona w roku 1902 na Ukranie, dzięki gruntownej wiedzy oraz energji założyciela, rozwinęła się w poważną placówkę, która w roku 1909 w Benderach w Besarabji, odznaczona została na wystawie rolniczo-przemysłowej I nagrodą. Za powrotem do Wolnej Ojczyzny założył p. Henryk Makowski w Kruszwicy nad Gopłem nowy warsztat pracy, który pomimo trudności rozwojowych natury ogólnej, rozrasta się pomyślnie, a rozmiarami produkcji oraz jakością wyrobów staje w pierwszym rzędzie wytwórni win krajowych. Wyroby firmy otrzymały pierwszą nagrodę na Wystawie Przetworów Owocowych w Warszawie w roku 1925, medal złoty na międzynarodowej wystawie handlowej w Paryżu w roku 1925, wielki złoty medal państwowy na wystawie spożywczej w Warszawie, dyplom honorowy miasta Bydgoszczy w roku bieżącym. W tak szybkim pochodzie, zdobywać mogą palmę zwycięstwa jedynie wyroby, stojące rzeczywiście na najwyższym poziomie jakości. Wytwórnia Kujawska produkuje następujące gatunki win i miodów: „Złota Reneta" białe wytrawne, półsłodkie i słodkie, „Vermouth" lecznicze, „Czerwone" wytrawne i mocne, „Portwein" krajowy, „Tokay" deserowy, Miód „Piast" trójniak 1921 oraz „Królowa Renet" łagodne. — Przedstawicielstwo na rejon Poznański, posiada firma **„Chadma"** względnie znany w sferach gospodarczych miasta naszego rzutki kupiec p. **Ludwik Richter w Poznaniu, przy Alejach Marcinkowskiego 24,** który utrzymując na własny rachunek na miejscu obficie zaopatrzoną składnicę, zapewnić zdolen jest dostawę każdej ilości win kujawskich w terminie najkrótszym i po oryginalnych cenach fabrycznych. Zaznaczyć wypada, że dzięki niestrudzonej zabiegliwości p. Richtera, wina kujawskie marki Makowskiego w rejonie Poznańskim zdobyły nietylko prawo obywatelstwa, lecz z korzyścią dla wytwórczości polskiej wypierają coraz to bardziej liczne gatunki win zagranicznych. Najlepszym dowodem sympatji, jaką cieszy się ta placówka, jest frekwencja interesentów i gości w stoisku na Wystawie, gdzie np. w dniu 2 bm. z podawanych szklaneczkami próbek win, korzystało przeszło 2000 osób. Popularyzowanie konsumcji win krajowych, to zasługa wobec społeczeństwa i kraju, sądzić więc należy, że każdy restaurator i właściciel zakładu gospodnio-restauracyjnego w rejonie poznańskim, korzystać będzie z usług reprezentanta p. L. Richtera jak wogóle ze znakomitych wyrobów kujawskiej Wytwórni Win p. H. Makowskiego w Kruszwicy, któremu Jury Wystawy, jak na wszystkich innych podobnych imprezach, również na Wystawie Gastronomicznej w Poznaniu, **przyznała w dowód uznania, zasłużony złoty medal.** — Jest to w stosunkowo krótkim czasokresie istnienia firmy dziesiąty z rzędu medal złoty i najwyższe odznaczenie jakie omawianej firmie przyznano za jej wyroby. —p.—

Kwestja wykupu świadectw przemysłowych.

(Pouczenie dla wszystkich prezesów Towarzystw Restauratorów.)

Rok rocznie w listopadzie i grudniu wnoszą prośby restauratorzy, — którzy posiadają małe obroty, — o zniżkę kategoryj świadectw przemysłowych. Władze skarbowe w małej części tylko uwzględniają takie prośby, większość bowiem otrzymuje odpowiedź, że Wielkopolska (Pomorska) Izba Skar. dla braku warunków prawnych je nie uwzględniła, i że decyzja ta już jest ostateczną. Przy tem po większej części Urząd Skarbowy wzywa danego restauratora do zapłacenia różnicy między drugą a trzecią kategorją w kilku dniach pod grozą egzekucji i wymierza grzywny z art. 98, o państwowym podatku przemysłowym, o ile do tego zarządzenia się nie zastosuje.

Przeciw powyższej decyzji powinno się wnosić prośby do Ministerstwa Skarbu o uwzględnienie jak również drugi krótki wniosek do danego Urzędu Skarbowego o wstrzymanie dalszego postępowania aż do czasu rozstrzygnięcia przez Ministerstwo Skarbu. Wzory dwu takich wniosków podajemy poniżej z tem, że takowe trzeba indywidualnie traktować wedle swoich stosunków materjalnych i rodzinnych.

Wzór 1.

. . . . , dnia . . . . . . 192...

. . . .

właściciel restauracji (gościńca)

. . . .

wnosi prośbę o zniżkę kategorji świadectwa przemysłowego.

Do

Ministerstwa Skarbu
Departament Podatków i Opłat
w Warszawie.

Urząd Skarbowy w........ zawiadomił mnie, że Wielkopolska (Pomorska) Izba Skarbowa w Poznaniu (w Grudziądzu) rozporządzeniem z dnia .... Ldz....... nie uwzględniła mojej prośby na prowadzenie przedsiębiorstwa za świadectwem przemysłowem III kategorji handlowej w roku 1927 i polecił mi do dni....... uzupełnić dopłaty do II kategorji handlowej. Powyższe rozstrzygnięcie gdyby miało się utrzymać w mocy prawnej, złamałoby w zupełności moją egzystencję i przyprowadziłoby do zupełnej ruiny tak mojej jak i mej rodziny składającej się z .... osób.

Posiadam w .... mały wyszynk (małą restaurację), gdzie Komisja Szacunkowa ustaliła mój obrót na .... zł za rok 1926. (Uwaga: dalszy ustęp jest dla tych, którym wymierzono wyższy obrót od faktycznie podanego względnie istniejącego).

Przeciw powyższemu wymiarowi wniosłem odwołanie do Komisji Odwoławczej i do dziś nie otrzymałem odpowiedzi.

Osiągnięty zysk pochłaniają w wielkiej części podatki, opłata patentu akcyzowego, świadectwa przemysłowego oraz inne świadczenia, tak ,że reszta nie wystarcza na bardzo nawet skromne utrzymanie rodziny. Z powodu tego długi ciągle wzrastają i li tylko ulga w podatkach i opłatach tak patentów jak i świadectw może tylko uchronić od ruiny.

Obecnie w tak trudnej sytuacji materjalnej wykupienie świadectwa przemysłowego II kategorji handlowej za rok 1927 jest rzeczą dla mnie wprost niemożliwą, gdyż to pozbawiłoby mnie zupełnie środków do życia, niszcząc egzystencję gospodarczą mojego jedynego źródła utrzymania.

Wobec powyższego zmuszony jestem prosić usilnie Ministerstwo Skarbu o łaskawe dokładne zbadanie mej prośby i uwzględnienie jej.

podpis.

Wzór 2.

Do

Urzędu Skarbowego Podatków i Opłat Skarbowych
w . . . .

Na podstawie przesłanego mi orzeczenia z dnia ...... Ldz...... wniosłem równocześnie prośbę do Ministerstwa Skarbu z należytem umotywowaniem w sprawie udzielenia mi zezwolenia na prowadzenie zakładu restauracyjnego (gościńca) za świadectwem przemysłowem III kategorji handlowej na rok 1927.

Wobec tego proszę o wstrzymanie wszelkich kroków przymusowego ściągnięcia różnicy między II a III kategorją handlową świadectwa przemysłowego aż do czasu załatwienia mej prośby przez Ministerstwo Skarbu.

podpis.

Obydwa wnioski po podpisaniu należy zaopatrzyć znaczkami stemplowemi po 3,— zł i odesłać listami poleconemi do odnośnych władz, a recepisy pocztowe nakleić na zrobionych odpisach. Ten sposób postępowania jest koniecznie pożądany, albowiem są to dowody, które chronią danego petenta od kosztów egzekucji i grzywień wymierzanych na podstawie art. 98, o państwowym podatku przemysłowym.

Ponieważ zdarzają się wypadki, że pomimo wniesionej prośby do Urzędu Skarbowego o wstrzymanie kroków przymusowego ściągnięcia różnicy dopłaty między II a III kategorją, niektóre Urzędy jej nie uwzględniają; przeto w takich razach powinno się bezzwłocznie takie pismo odmowne wraz z odpisem wniosku wysłanego do Ministerstwa Skarbu przesłać do biura Generalnego Sekretarjatu Związku, które to biuro poczyni natychmiastowe kroki u prezesa Izby Skarbowej celem przyznania takiego wstrzymania. Przy tej sposobności zaznaczamy, że odpowiednie przedstawienie w tej sprawie Centralny Zarząd Związku wysłał tak do Pomorskiej jak i Wielkopolskiej Izby Skarbowej z żądaniem wydania odpowiednich pouczeń dla Urzędów Skarbowych.

Prezes: Roman Antoniewicz. — Gen. Sekretarz: Blachaczek.

Pierwsza Restauracja Kolejowa w Polsce.

Mowa o restauracji kolejowej w Poznaniu. Wyrazu „pierwsza" w odniesieniu do tej restauracji, użyliśmy tu nie w znaczeniu liczby porządkowej, ale dla określenia wytworności jej urządzenia i funkcjonowania.



Poznań jest dumnym z tego, iż na swej stacji posiada bufet i sale restauracyjne tego rodzaju, wobec których staje z niekłamanym podziwem nietylko każdy przejezdny polski, ale również i cudzoziemiec. Nie ulega bowiem najmniejszej wątpliwości, iż takiej restauracji kolejowej, wzorowej w każdym calu, drugiej w Polsce nie znajdziesz.

A i w Europie mało która jej dorówna.

Cała to zasługa p. Cieślaka, który otrzymawszy w swoim czasie dzierżawę restauracji kolejowej w Poznaniu, nie wahał się poświęcić wielkiego zapasu energji oraz bardzo poważnego kapitału, byle powierzoną sobie placówkę postawić na tej wysokości, iżby budziła ona wprost zachwyt klienteli. Cel ten udało mu się uzyskać w całem tego słowa znaczeniu. Każdy, kto wejdzie do wnętrza tej restauracji, jest olśniony wprost stylowością jej urządzeń meblowych oraz śnieżną białością obrusów, któremi nakryte są stoły nietylko w restauracji I i II klasy, ale również w klasie trzeciej. Jeśli się do tego doda, wspaniałe firanki i portjery w sali oraz całe mnóstwo licznych południowych palm egzotycznych, w których zieleni toną formalnie sale restauracyjne, nietrudno będzie uwierzyć, iż na tym punkcie bezsprzecznie cała Polska wzorować się winna na Poznaniu i mu starać się chociaż w części dorównać.

Słuszność każe przyznać, iż jeśli tak jest, część zasługi tego ponosi również i Poznańska Dyrekcja Kolejowa, która w tym względzie poszła w swoim czasie na rękę dzierżawcy p. Cieślakowi i nie wahała się jego dzielnych usiłowań w tej mierze ze swej strony poprzeć. Dzięki połączonym staraniom obojga, udało się uzyskać w Poznaniu tego rodzaju wygląd zewnętrzny urządzeń restauracji kolejowej, iż można o niej śmiało dotąd mówić, jako „pierwszej" i naprawdę w całem tego słowa znaczeniu wzorowej restauracji w Polsce.

I za to przedewszystkiem p. Cieślakowi, jej sumiennemu i pracowitemu dzierżawcy cześć i poważanie... *R.*

W sprawie podziału świadectw przemysłowych na 8 kategoryj oraz zniesienia patentów akcyzowych.

W sprawach tych Centr. Związek Tow. Rest. w Poznaniu wniósł następującej treści memorjał:

Do

Pana Ministra Skarbu Czechowicza

w WARSZAWIE.

Polsko - Chrześcijański Związek Towarzystw Restauratorów, Właścicieli Hoteli i Kawiarń na Polskę Zachodnią z siedzibą w Poznaniu, pozwala sobie przedłożyć WPanu Ministrowi następujące postulaty:

a) o zniesienie względnie o podział świadectw przemysłowych na 8 kategoryj handlowych,

b) o zupełne zniesienie patentów akcyzowych.

Powyższe dążenia mają swoje uzasadnienie, prowadząc do ulżenia choć w części ciężkiemu położeniu restauratorów. Wiadomo bowiem, że właśnie tylko stan restauratorski jest obciążony największemi podatkami, które niejednokrotnie przyprowadzają go do upadku, a nawet i nędzy.

ad a) Centralny Zarząd Związku już oddawna czyni zabiegi, ażeby było zniesione wykupywanie świadectw przemysłowych, a to z tych względów, że w stosunku do innych podatków i świadczeń, należytość ta jest bezwarunkowo za wysoką i nie stoi w żadnej proporcji do otrzymanych zysków. Opłaty te są za wysokie, pochłaniają one nieraz u mniejszych restauratorów cały osiągnięty zysk roczny. Jestto krzywdzące a zarazem niesprawiedliwe, ażeby ten mały restaurator opłacał przy 8 000 złotych obrotach rocznych taką samą należytość od świadectw przemysłowych co większy restaurator przy rocznych obrotach 360 000 złotych.

O ileby zniesienie świadectw przemysłowych na razie było niemożliwe, to Centralny Zarząd Związku prosiłby Pana Ministra, by raczył wziąć pod uwagę postawioną propozycję, jako projekt rozłożenia świadectw przemysłowych na 8 kategoryj.

Centralny Zarząd Związku, znając najlepiej stosunki finansowe restauratorów, jakoteż i ich rentowność, pozwala sobie zaznaczyć, że oszacowania do jakiej kategorji należy zaliczyć danego restauratora w myśl istniejących przepisów ustawy, są dotychczas wielce wadliwe, wobec czego przynoszą wielką szkodę przedsiębiorcom. Tu w tym wypadku nie powinien odgrywać główną rolę rozmiar przedsiębiorstwa i ilość zatrudnionych pomocników gastronomicznych (kelnerów), lecz *podstawą* powinien być osiągnięty obrót roczny. Przeprowadzenie na 8 kategoryj świadectw przemysłowych w tym zawodzie jest konieczne a zarazem pożądane, ażeby to jaknajrychlej jeszcze w tym roku było przeprowadzone. Z przeprowadzonego poniżej projektu, Skarb Państwa na tem nic nie straci, przeciwnie jeszcze zyska, a każdy restaurator będzie zadowolony, że jest sprawiedliwy podział. Taki projekt podajemy z tem przeświadczeniem, że będzie on po myśli wszystkich, a tem samem załagodzi choć w małej części wyrządzoną krzywdę od kilku lat już trwającą.

a)	do kategorji	I	obrót roczny	począwszy	od 350,000 zł —		
b)	„ „	II	„	„ „	„	250,000 „	— 350,000
c)	„ „	III	„	„ „	„	150,000 „	— 250,000
d)	„ „	IV	„	„ „	„	100,000 „	— 150,000
e)	„ „	V	„	„ „	„	75,000 „	— 100,000
f)	„ „	VI	„	„ „	„	50,000 „	— 75,000
g)	„ „	VII	„	„ „	„	25,000 „	50,000
h)	„ „	VIII	„	„	do	25,000	

ad 2. Opłatę patentów akcyzowych należałoby znieść zupełnie, a w zamian za to należałoby należytości za nie wkalkulować w ceny wódek monopolowych, temsamem małe podwyższenie na butelce by tak nieodczuto, każdy by zatem płacił równomiernie.

Podając Panu Ministrowi powyższe propozycje do łaskawej oceny, Centralny Zarząd Związku jest tego przekonania, że słuszne jego żądania będą w całości rozpatrzone i uwzględnione.

Wkońcu Centralny Zarząd Związku zanosi jeszcze jedną gorącą prośbę do Pana Ministra, by raczył spowodować, ażeby wszystkie należytości czy to za podatki, świadectwa przemysłowe, czy też patenty akcyzowe były rozłożone na 4 raty kwartalne.

Prośba ta ma swoje prawne uzasadnienie. — Z końcem każdego roku spadają na barki każdego restauratora rozmaite opłaty, jak czynsz dzierżawny, weksle za towary i t. p., których nie jest w możności wszystkich uiścić, wobec czego naraża się temsamem na dalsze koszty.

Podkreślając konieczność wydania takiego zarządzenia jesteśmy pewni, że i ta prośba zostanie przychylnie załatwioną.

Z wysokiem poważaniem

(—) R. ANTONIEWICZ, (—) T. BLACHACZEK,

prezes. gen. sekretarz.

———OOO———

Jakie wódki monopolowe restaurator obowiązany jest trzymać?

Co czyni Centralny Zarząd Związku w tak ważnej dla restauratora sprawie, o tem niech pouczy czytelników naszych poniższa treść memorjału, wniesionego przezeń do:

Do

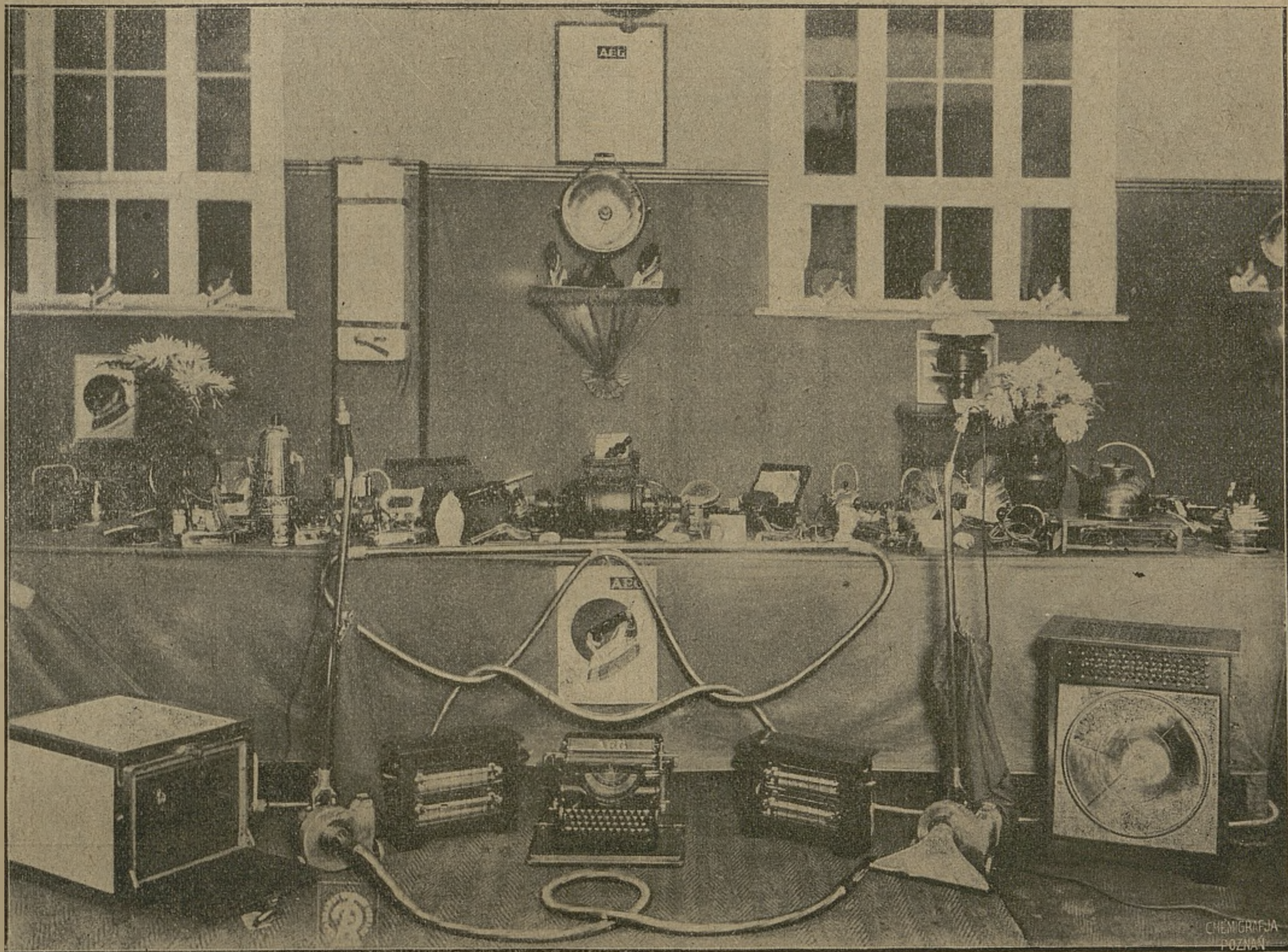
MINISTERSTWA SKARBU.

Dyrekcja Państwowego Monopolu Spirytusowego

w WARSZAWIE.

Na skutek otrzymanego wyjaśnienia z dnia 6-go października r. b. do Ldz.: Dep. VI. 17827/27/a, a to na podstawie wniesionego memorjału przez Zarząd Towarzystwa Restauratorów miasta Poznania i okolicy z dnia 12 sierpnia r. b. — Centralny Zarząd Związku oznajmia, że na powyższe nie może się zgodzić a to z następujących przyczyn: 1. pierwszy i drugi punkt memorjału, Ministerstwo Skarbu, powołując się na postanowienia zawarte w art. 19 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 26 marca 1927 roku. (Dz. U. R. P. Nr. 32 poz. 289) — przytoczyło w dosłownem prawie brzmieniu to rozporządzenie, nie dając jasnego pouczenia przez nas proszonego i to:

a) czy restaurator jest obowiązany trzymać obowiązkowo wódki czyste monopolowe we wszystkich 3 gatunkach, lub tylko te na które jest miejscowe zapotrzebowanie, jednakowoż z tem zastrzeżeniem, że powinien posiadać pewne kwantum innych gatunków dla ewentualnego zapotrzebowania.



„Powszechne Towarzystwo Elektryczne A. E. G." Sp. z ogr. odp.

Oddział poznański Poznań, Św. Marcin 41. Telefon 3148.

Przedstawiciel redakcji naszej, pociągnięty niezwykle ciekawemi eksponatami Powszechnego Towarzystwa Elektrycznego A. E. G. w Poznaniu, które wystawione były w nader gustownej oprawie dekoracyjnej, zebrał na miejscu od przedstawicieli Powszechnego Towarzystwa następujące informacje:

Na czele oddziału poznańskiego Powsz. Tow. Elektr. AEG, którego centrala znajduje się w Warszawie, stoją pp. inż. K. Słaboszewicz i A. Brusikiewicz. Cały personel techniczny jak i handlowy składa się wyłącznie z Polaków, co jest zupełnie słuszne i nie może być inaczej, mimo, iż oddział tutejszy posiada reprezentację jednej z największych światowych fabryk, jak AEG Berlin i AEG - Union Wiedeń.

Mimo, iż zadania i cele leżą daleko poza linją instalacyj „gospodarstw", bowiem Powszechne Towarzystwo dostarcza i wykonywa wszystko, co wchodzi w zakres elektryfikacji, jednakże olbrzymi postęp w dziedzinie elektryfikacji gospodarstwa domowego nakłonił Towarzystwo do wystawienia w bardzo wykwintnem wykonaniu rozmaitych przedmiotów praktycznych, nadających się w użyciu dla restauracyj, hoteli, gospodarstwa domowego a nawet podróży. Są to elektryczne: kuchnie, czajniki, umywalki biurowe, — w których woda do mycia zagrzewa się w ciągu 3—4 minut, a które przypominają wyglądem biurową szafkę amerykańską, — łazienki, imbryki, maszynki do kawy, elektryczne piecyki i kominki, żelazka, podróżne necessaire, (zawierające: płytę do grzania, rondelek, żelazko, karbówkę do włosów), w zastosowaniu na prąd elektryczny o każdym woltażu, jaki w podróży napotkać można.

Pozatem Powszechne Towarzystwo wystawiło bardzo solidne w konstrukcji i wykonaniu maszyny do pisania własnego systemu.

Dobrą reklamą Powszechnego Towarzystwa są zarazem odkurzacze elektryczne „Vampyr", znajdujące zastosowanie zarówno w hotelach, restauracjach jak i w gospodarstwie domowem. Aparaty te, nader prostej konstrukcji i wielkiej wytrzymałości — zaoszczędzają znacznie czasu i kosztów sprzątania, tem więcej, że służą zarówno do czyszczenia dywanów, portjer, miękkich mebli, jak ścian, sufitów, wyciągają kurz z podłóg i posadzek a nawet bibljotek t. zw. kątów, dokąd dostęp jest bardzo utrudniony. Aby zwalczyć przesąd, że aparaty elektryczne kosztowne są w użyciu, Powszechne Towarzystwo umieściło gustownie wykonany plakat, w którym podaje koszt zagotowania:

1 ltr. wody	4,5	gr.
1 ft. kartofli	5 1/3	„
6 jaj	3,5	„
prasowanie 1 godz.	od 10	„
suszenie włosów ¼ g.	5 1/3	„

Odkurzanie aparatem „Vampyr" kosztuje w ciągu godziny zaledwie 5 1/3 gr.

Za wystawione eksponaty jak i nader gustowną dekorację wspomniane Towarzystwo otrzymało mały złoty medal.

Przy sposobności nadmienimy, że specjalnie odkurzacze „Vampyr" nagrodzone zostały złotym medalem na Wystawie Sanitarno-Higjenicznej w Warszawie w roku bieżącym.

b) czy restaurator jest obowiązany zakupywać wódki monopolowe o pojemnościach 1,00, 0,50 i 0,25 l., lub może trzymać w swem przedsiębiorstwie o drobnej pojemności butelki.

W punkcie 1. użyliśmy słowa „w dosłownem prawie brzmieniu", albowiem w powyższem rozporządzeniu art. 19 p. 1. nie ma słów: „koncesjowani sprzedawcy wszelkich napojów alkoholowych obowiązani są posiadać w swoich zakładach czyste wódki monopolowe *wszystkich gatunków* w ilościach odpowiadających miejscowemu zapotrzebowaniu", lecz są słowa następujące: „*koncesjonowane miejsca* sprzedaży obowiązane są posiadać wódki monopolowe w ilości dostatecznie zabezpieczającej pokrycie miejscowego zapotrzebowania". — A więc w powyższem rozporządzeniu nie ma mowy „o wszystkich gatunkach", lecz „o ilości dostatecznie zabezpieczającej pokrycie miejscowego zapotrzebowania".

Dowolne interpretowanie tego rozporządz. przynosi tylko nieporozumienia i dalsze niejasności, które powodują takie zarządzenia władz kontrolnych, że w każdej miejscowości inaczej jest zastosowane. Właśnie dla uzgodnienia tej rozbieżności zwracamy się ponownie z prośbą o dokładne nadesłanie nam pouczenia co do punktu a).

Co do danego wyjaśnienia *do trzeciego punktu memorjału*, to Centralny Zarząd Związku zanosi energiczny protest przeciw takiemu rozstrzygnięciu, a to z dwu przyczyn. Interpretacja co do obowiązku sprzedaży napojów alkoholowych w zamkniętych naczyniach przez restauratorów nie jest zgodna z rozporządzeniem Pana Prezydenta, i jako taka wymagała nowelizacji tegoż przez Sejm ze względu na bardzo ważną wagę, po drugie najmniej 90% restauratorów byłoby bardzo pokrzywdzonych, gdyby musieli sprzedawać na żądanie wszelkie wyroby wódczane Monopolu Spirytusowego. Władze Skarbowe bowiem przy wymiarze podatku obrotowego przyznają składom (sklepom) możność płacenia 5% od otrzymanego rabatu wódek monopolowych z powodu sprzedaży w butelkach zamkniętych, zaś restauratorom odmawiają tej ulgi i każą płacić im od całego obrotu dwa i pół procent a to z tego tytułu, że ci nie mogą udowodnić w sposób prawny ilości sprzedanych wódek w butelkach zamkniętych. Dowód prawny byłby wówczas dla władz skarbowych miarodajny, gdyby restaurator prowadził rejestr sprzedaży z podaniem imienia i nazwiska kupującego, dokładny adres zamieszkania, dzień, gatunek i pojemność sprzedaży oraz pobranej ceny. Prowadzenie takiego rejestru w praktyce okazałoby się niemożliwe, a to z tego względu, że musiałoby się od każdego kupującego żądać dowodu osobistego, a z braku czasu powstałyby takie zagmatwania, któreby nie dały właściwego obrazu.

Kupiec sprzedający butelkę litrową czystej monopolowej ma rabat 44 groszy, opłacając z tego 2 grosze na podatek obrotowy. Restaurator sprzedający butelkę litrową czystej monopolowej ma rabat również 44 groszy ale opłaca podatek obrotowy 2,3% od pełnej ceny butelki (5,45 zł), czyli 14 groszy. — Chyba różnica jest zanadto jaskrawa, która wskazuje niezbicie jakie wielkie ciężary ponosi restaurator. Następnie, gdy weźmiemy pod uwagę, że składy butelkowej sprzedaży znajdują się zawsze w miastach i mają możność nabycia wódek monopolowych na miejscu, to restaurator, mający swoje przedsiębiorstwo po małych miastach i wsiach z tego dobrodziejstwa nie korzysta, i musi opłacać wysokie koszty transportu, które przeciętnie wynoszą od butelki 10 groszy. — Również daleki transport nieraz kilkudziesięcio kilometrowy po drogach polnych powoduje częste stłuczenia butelek, to gdy się to wszystko zliczy razem, wychodzi wynik taki, że restaurator nietylko, że nie ma zarobku, ale często ponosi nieobliczalne straty.

Czy wobec takich warunków restaurator może sprzedawać wódki na butelki?

Dla lepszej jeszcze orjentacji podajemy zestawienie cyfrowe, jakie korzyści ma restaurator ze sprzedaży wódek monopolowych.

Obliczenie restauratora.

Od jednej butelki litrowej (5,45 zł) rabat wynosi . . . . 44 gr
- a) podatek obrotowy 2,5% od kwoty 5,45 zł wynosi . . . . . . 14 gr
- b) podatek dochodowy z kwoty 5,45 zł 25% przy obliczaniu dochodu 1,36 od tej kwoty 4% państwowy i 4% komunalny wynosi . . . . . 11 gr
- c) zwózka do domu . . . . . . 10 gr 35 gr

zysk zatem wynosi 9 gr

słownie dziewięć groszy czyli niespełna 2% rabatu.

Obliczenie dla składu sprzedaży wódek monopolowych.

Od jednej butelki litrowej (5,45 zł) rabat wynosi . . . . 44 gr
- a) podatek obrotowy 5% od rabatu 44 gr wynosi . . . . 2 gr
- b) podatek dochodowy 8% od rabatu 44 gr wynosi . . . . 3,5 gr 5,5 gr

zysk zatem wynosi 38,5 gr

słownie: trzydzieści ośm i pół groszy czyli 7,3%.

Wobec naprowadzonych wyżej wywodów jesteśmy pewni, że wniesiony nasz protest po rozpatrzeniu raczy Wysokie Ministerstwo uznać za uzasadniony i na tej podstawie wyda zarządzenie w myśl naszych postulatów, o którem raczy nas również zawiadomić i to możliwie w najkrótszym czasie ze względu na ważność i pilność sprawy.

Z wysokiem poważaniem

(—) R. ANTONIEWICZ, prezes. *(—) T. BLACHACZEK,* gen. sekretarz.

Fabryka Wód Mineralnych, Wytłocznia Soków
Jan Wawrzyniak, Poznań, Chwaliszewo 68

wystawiła z działu swej produkcji szereg eksponatów, o których wartości jakościowej znawcy wyrażają się z pełnem uznaniem. Szczególnie wyróżnianą bywa marka **„Or-Si"**, prawnie zastrzeżona, orzeźwiająca bezalkoholowa. Oranżeta, która ma wygląd i smak świeżo wytłoczonego soku pomarańczowego. **„Or-Si"**, Oranżeta gasi pragnienie i działa skutecznie na



organy trawienia. Prócz **„Or - Si"** wyrabia firma Wawrzyniak także popytem cieszącą się wodę sodową **„Fontannę"**, dysponując zaś nowoczesnem urządzeniem technicznem wytłoczni, dostarcza na rynek najprzedniejsze soki owocowe bez jakiejkolwiek domieszki szkodliwych zdrowiu esencyj sztucznych. Czystość wyrobów, jest podłożem ich zbytu i rozpowszechnienia.



Ustalmy raz nareszcie nazwy potraw w Polsce...

(Na marginesie artykułu pt. „Kartoflanka czy Pejzanka".)

Tak zatytułowany artykuł, napisany w „Domu Gościnnym", Nr. 16, z dn. 16—31 sierpnia 1927 roku, kończy się konkluzją, że kuchmistrze nie życzą sobie nazw potraw polskich, wysuwają natomiast na czoło tylko francuskie.

Według mego zdania albo „Dziennik Poznański" zamieścił plagiat, albo autorzy wzmianki nie są zawodowcami w całem tego słowa znaczeniu.

Nie błaha to rzecz, jak nazywać zupę „kartoflaną" czy „Pejzanką", czy też pozostawić nazwę polską, gdy się wie, iż zupa kartoflana jest „kartoflanką" czysto polską, zupa zaś „Pejzanka" czysto francuską. I jeżeliby w jadłospisie figurowała zupa kartoflana, podawano zaś zupę „Pejzankę", to gość śmiało może jej nie przyjąć, gdyż są to potrawy zasadniczo różne. Zupa kartoflana jest eksponatem czysto polskim, zaś „pejzanka" francuskim i porównywać nam niewolno jednej z drugą, gdyż „pejzanka" otrzymała nazwę od farmera francuskiego „Paysan" wieśniak, chłop.

Pierwszą przyrządza się bez pomidorów, drugą zaś z pomidorami, a zatem duża różnica dla konsumenta, czy lubi pomidory lub nie.

Lecz przejdźmy do samych nazw potraw. Czy możebnem byłoby przetłumaczyć wszystkie potrawy na język polski?

Odpowiedź krótka — tak... Lecz na to trzebaby zwołać kongres senjorów kuchmistrzów z całej Polski i wszystkie potrawy przetłumaczyć, czyli nadać im specjalną nazwę, potem zaś wydać broszurę, jaką otrzymała nazwę polską potrawa o zagranicznej nazwie.

Zagadnieniu temu należy poświęcić dużo czasu, gdyż nasamprzód, gdybyśmy zezwolili każdemu tłumaczyć dosłownie, wyszłyby z tego różnorodne nazwania, które wprowadzałyby w błąd konsumentów.

Tak jak nagłówek „kartoflanka" lub „Pejzanka" jest błędem, tak i szereg innych potraw otrzymałoby błędne nazwy, czego nam nie wolno czynić.

Zachodzi pytanie, dlaczego do spolszczenia nazw, potrzeba zwoływać aż kongres kuchmistrzów?

Odpowiedź jedna: ustalić nazwy nie może jednostka. Na to musi być zgoda wszystkich mistrzów sztuki kulinarnej.

Chaos, jaki obecnie panuje w cennikach restauracyjnych, musi ulec zmianie zasadniczej. Ujednostajnienie nazw jest koniecznem.

Przypatrzmy się niektórym tłumaczeniom z niemieckiego na polski, już nie nazw samych lecz przedmiotu. I tak w Katowicach ryba „Solka" figuruje na karcie jako „morskie języki". Dlaczego? Bo po niemiecku nazywa się „Seezunge". Czy to tłumaczenie mówi co konsumentowi? Jeżeli w cenniku byśmy napisali „Jajka pięknej Heleny" (belle Hélène) jakże ubawiłoby to konsumenta. Albo np. „kotlet ładny widok" (bellevue), a ten by miał widok nie apetyczny i z tego tytułu musiałby się kelner tłumaczyć przed konsumentem.

Jak widzimy, rzecz to nie taka łatwa, jakby się zdawało do przeprowadzenia. Naprawdę czas najwyższy pomyśleć o ujednostajnienu nazw i cenników (jadłospisów) naszych. Uczynić to jednak winny nie jednostki, ale tą sprawą powinny się zająć Izby przemysłowe łącznie z zawodowcami.

Potraw w ogólności, jakie znam jako zawodowiec, istnieje mnie znanych około (12.000) dwunastu tysięcy. W każdym kraju są one inne. Nie miałbym odwagi każdej nazwać ojczystym językiem, gdyż nie chciałbym, ażeby konsument w Warszawie otrzymał puchar „Benviton" zaś w Lwowie puchar „bankietowy" w Poznaniu „biesiadny", w Wilnie zaś „ucztujący". Wyszłaby z tego wieża Babel, a tego unikać musimy.

Władysław Bawarski.

Jak stoi sprawa koncesyj?....

Wiadomości z Warszawy są pomyślne.

Centralny Zarząd Związku zwrócił się jeszcze z początkiem roku do Izby Przemysłowo-Handlowej w Poznaniu z prośbą, ażeby w sprawach koncesyj poczyniła odpowiednie kroki u najwyższych władz skarbowych. Prośba nasza, jak zwykle, została bardzo przychylnie przyjętą i przez obszerny memorjał załatwioną.

Obecnie otrzymaliśmy w tej sprawie następujące zawiadomienie z Izby Przemysłowo-Handlowej z dnia 23 września 1927 r. do Ldz.: 4722/27:

Na memorjał nasz z dnia 9 lipca r. b. w sprawie:

1. przyspieszenia nowelizacji ustawy antialkoholowej z dnia 23 4. 20 r.,
2. wstrzymania wykonania rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 12. 1924 r. w przedmiocie rewizji koncesyj aż do znowelizowania ustawy antialkoholowej z dnia 23 4. 1920 roku,
3. przedłużenia koncesyj do końca grudnia 1927 roku tym koncesjonarjuszom, którzy otrzymali wypowiedzenie per 30 czerwca 1927 roku na podstawie artykułu 81 ustawy skarbowej,

otrzymaliśmy od Ministra Skarbu następującą odpowiedź:

W odpowiedzi na memorjał nadesłany tutaj przy piśmie z dnia 9 lipca r. b. L. 4722 27 Ministerstwo Skarbu oznajmia:

1. *Sprawa znowelizowania ustawy antialkoholowej* z dnia 23 4. 1920 roku *znajduje się w Ministerstwie Spraw Wewnętrznych* — Ministerstwo Skarbu złożyło swoje oświadczenie co do tego projektu przed kilku miesiącami do Sejmu.
2. *Termin wykonania Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej* na ukończenie rewizji uprawnień skarbowych *został przedłużony do 30 czerwca 1928 roku.*
3. *Sprawa przedłużenia terminu* koncesjonarjuszom zakładów wódczanych, przeznaczonych do zamknięcia czy to z powodu redukcji, rewizji i innych przyczyn — *będzie rozważana przed upływem wyznaczonego terminu 30. 12. r. b.*

O powziętej decyzji będą władze skarbowe jak i interesowane osoby powiadomione.

Izba Przemysłowo - Handlowa w Poznaniu.
(—) Dr. WASCHKO.



Kubś i Gogołkiewicz

Fabryka wyrobów z miedzi i mosiądzu

Poznań, Zamek św. Wojciecha nr. 2

która śmiało stanęła do konkursu z równemi fabrykatami zagranicznemi, wystawiając pierwszą, udoskonaloną maszynę *wyrobu krajowego* do parzenia kawy, herbaty, kakao, czekolady, grzania kiełbasek, gotowania jaj i mleka, zagrzania piwa i wogóle wszelkich napojów. Wypuszczona przez firmę Kubś i Gogołkiewicz na rynek maszyna pod ogólną nazwą *„Pol - Ekspres"*, jest rzeczywiście ulepszonem, idealnem narzędziem, niezbędnem wprost w każdem przedsiębiorstwie gastronomiczno - hotelowem. Fabryka wytwarza maszynę „Pol - Ekspres" w pięciu różnych typach w zastosowaniu do rozmiarów i potrzeb danych zakładów gastronomicznych. Typ I. „Alfa", pojemność 40 ltr. z urządzeniem rezerwowem na przejściowy, gwałtowny napływ gości; wydajność jej przy wyszkolonej obsłudze 1 200 filiżanek na godzinę. — Typ II. „Beta", pojemność 40 ltr., wydajność 400—600 filiżanek na godzinę. — Typ III. „Gama", pojemność 25 litr., wydajność 150—250 filiżanek na godzinę. — Typ IV. „Delta", pojemność 25 litr., wydajność 150—250 filiżanek na godzinę. — Typ V. „Omega", odpowiedni dla przedsiębiorstw małych, o pojemności 12 litrów i wydajności 80—90 filiżanek na godzinę, cieszy się wśród interesowanych właścicieli zakładów gospodnio - restauracyjnych wielkim popytem. Maszyny „Pol - Ekspres", poza ich prostą choć precyzyjną i praktyczną konstrukcją, są około 40 procent tańsze od podobnych fabrykatów zagranicznych, co jest jedną z najważniejszych ich zalet. Przedstawicielstwo i sprzedaż maszyn „Pol - Ekspres" posiada p. *W. Stuwczyński, Poznań, Mazowiecka 10* i dostarcza on aparaty te po cenach ściśle fabrycznych i na warunkach dogodnych.

Przegląd ilustrowany I. Wystawy Gastronomicznej w Poznaniu

KAROL RIBBECK, HURTOWNIA WIN, POZNAŃ, UL. POCZTOWA 23.

Przedsiębiorstwo wymienione, przejęte z rąk obcych i znajdujące się od przeszło 30 lat w wyłącznem posiadaniu obecnego właściciela, dzielnego znawcy branży p. Aleksego Lissowskiego, jest pod każdym względem wzorową placówką handlową. Praktykowany od długich lat w czasokresie winobrania bezpośredni i osobisty zakup win zagranicą, tu natomiast na miejscu siedziby swej odpowiednie i nowoczesne urządzenia piwnicze, postawiły przedsiębiorstwo to na najwyższym szczeblu zdolności konkurencyjnej i dostawczej, w rezultacie czego, krąg obsługiwanego przez firmę terenu rynkowego oraz grono stałych odbiorców stale wzrastają. Obserwując na Wystawie stoisko firmy, każdy ze zwiedzających przekonać się mógł, jak istotnie wielką sympatją cieszy się placówka ta zarówno wśród odbiorców świeckich jak niemniej stanu duchownego, dla którego dostarcza również wina mszalne. Zaznaczyć jeszcze wypada, że właściciel przedsiębiorstwa, dbały o jakość towaru, nie zaniedbuje i stron zewnętrznych, zapewniających klienteli dogodność w zakupie i w tym też celu w ostatnim czasie przebudował fronton swych lokali przy ul. Pocztowej, które przedstawiają się obecnie wprost imponująco.

HARTWIG KANTOROWICZ T. A. w Poznaniu.

Przeszło stuletni okres pracy produkcyjnej, pełnej w wydajność i świetne rezultaty, postawił placówkę tę w rzędzie firm sławy wszechświatowej. I to przedsiębiorstwo, wydobyte z rąk obcych, jest dziś jedną z najpotężniejszych placówek krajowych, wzbogacających stan naszego posiadania. W gustownie zbudowanem stoisku, lśniły złocistym i srebrzystym kryształem, to znów wabiły barwnością różnych odcieni wyroby tej fabryki jak: Monastique, Blackberry-Brandy, Alasz, Eckau 00, Cherry Brandy, Podbipięta, Gorzka Pomarańczówka, Curacao, Cordial Medoc, Mandarin Ginger, Mascotte, Bartnik, Prunelle, Halka, Białowieską, Angielska gorzka, Borowiczka, Dunka itd. Wyroby firmy „Kantorowicz wyróżniające się wykwintnym smakiem są tak renomowanemi fabrykatami, znanemi na rynku własnym i w najróżniejszych krajach zagranicy, że jakiekolwiek ich zalecanie sposobem słów wyszukiwanych, staje się zbytecznem. Sukces tych fabrykatów, przypieczętowany jest pracą całego wieku. Fabryka posiada filje w Gdańsku i Toruniu.

ROBIŃSKI HIPOLIT. POZNAŃ, ŚW. MARCIN 23, HURTOWNIA WIN.

Firma Robiński, zaliczająca się w Poznaniu i wogóle w kraju do seniorowych placówek handlowych swego zakresu działania, wystąpiła na wystawie z eksponatami godnemi renomy tradycyjnej tegoż przedsiębiorstwa. Fakt, że firma ta za pięć zaledwie lat obchodzić będzie setną rocznicę istnienia swego, przekonuje znawców branży najlepiej i najwymowniej o tem, czem Hurtownia Robiński, dzięki długoletniej egzystencji, wytrwałej i żmudnej na tem polu pracy, zdolna jest obsłużyć liczną swą klientelę. Importuje ona od lat wina bezpośrednio od plantatorów i producentów zagranicy, trudni się pielęgnowaniem win na doświadczonych i ściśle fachowych zasadach, a dysponując przestrzennemi i wzorowo urządzonemi piwnicami, posiada na składzie obfity wybór w rocznikach win węgierskich, bordoskich, burgundzkich oraz austrjackich deserowych. Specjalnością firmy w dostawie firm bordoskich są słynne marki: Château Monbijou, Château Tour de la Roze, Château du Saumont i Richebou Monopole. Prócz tych i wielu innych gatunków win krajowych i zagranicznych dostarcza hurtownia Robiński również koniaki oryginalne francuskie jak „Cognac Otard" oraz wino wermutowe marki Giacobino & Rosso.

STANISŁAW KNASIAK, NAJSTARSZA FABRYKA WÓD MINERALNYCH I HURTOWNIA PIW, POZNAŃ, GROBLA 1-b.

Pośród wystawców z dziedziny fabrykacji wód mineralnych, p. Knasiak, chcąc zwiedzających wystawę przekonać o zasadach higjeny i zdrowotności przestrzeganych w produkcji jego wyrobów wytwarzanych wyłącznie na surowcach i pierwiastkach krajowych firm polskich, przeniósł do Hali Maszyn część swego urządzenia technicznego. W stoisku jego fabrykowano i wysyłano z miejsca ulubioną „Kryształkę", „Szumkę" i „Malinową", orzeźwiające napoje bez alkoholu, które smakiem i aromatem stanowczo przewyższają inne marki. Tu, pod okiem zwiedzających wystawę gości, wytwarza się także, powszechnym wśród konsumentów popytem cieszącą się wyborną wodę stołową, znaną pod nazwą „Zakopianka". Firma Stanisław Knasiak dostarcza również hurtowo wszelkie gatunki piw z browarów Huggera, Kobylepole, Krotoszyn i Grodzisk.

Jan Karpiński, Poznań, ul. Kramarska 25.

Fabryka wódek i likierów, destylarnia koniaków i wytłocznia soków oraz handel win. Przedsiębiorstwo to, istniejące przeszło 27 lat przejął obecny właściciel z rąk obcych i przez odpowiednie inwestycje tak w kierunku urządzeń technicznych jak organizacji zbytu, postawić zdołał fabrykę na poziomie dorównującym szczególnie w produkcji koniaków konkurencji firm najbardziej renomowanych. Firma Karpiński specjalizuje się w wyrobie koniaków i winiaków a do dalszych marek przednich zaliczają się Wiśniówka i Cherry Brandy oraz soki, wina owocowe, których produkcja dla wzrastającego zbytu, stale zwiększoną bywa. Stoisko firmy było zwiedzane dość żywo przez gości interesowanych.



„OWIKON" Fabryka Konserw w Owidzu pod Starogardem.



„Owikon", przed kilku zaledwie laty powołana do życia wytwórnia, dzięki zabiegom fundatora i właściciela Owidza p. Dr. Hąci, stała się już popularną placówką, która mimo najnowocześniejszego i zmechanizowanego urządzenia technicznego, dostosowanego do produkcji masowej, nie może podołać napływowi zleceń i wzrastającemu stale zbytowi. Fabryka wytwarza konserwy warzywne i owocowe oraz kapustę i ogórki kiszone najprzedniejszej jakości, gdyż wytwórstwo produktów tych oparte jest o jarzyny i owoce, pochodzące z własnych przeważnie plantacyj. Założyciel fabryki, mając na oku przeciwstawienie się konkurencji zagranicznej, zwłaszcza gdańskiej, korzystającej z surowca wykupowanego na Pomorzu, zdołał szczytny cel swój urzeczywistnić doznając ze strony kupiectwa branży i konsumentów zasłużonego poparcia. Fabryka obliczona na produkcję możliwie najtańszą, dostarcza wyroby rzeczywiście doskonałe po cenach przystępnych.

M. K. SZAFRAŃSKI, WYTWÓRNIA WIN MUSUJĄCYCH, POZNAŃ, UL. SEWERYNA MIELŻYŃSKIEGO, Nr. 22.

Nie jest to nowe i nieznane przedsiębiorstwo, bowiem p. Szafrański przejął na wyłączną własność dawniejszą firmę „Foucault". Podkreślić jednakże tu wypada, z wyrazem pełnego uznania, że obecny właściciel postawił wytwórnię na odpowiednim poziomie zadania. Z wytwórni tej wychodzą obecnie pięć gatunków przednich win musujących i to: Foucault Cabinet, Côte de Lorraine, Foucault Cuvée, Rio de Janeiro oraz Foucault Monopole. Wina te są w smaku, barwie i aromacie wyśmienite i zastępują doskonale drogie, musujące wina zagraniczne.

T. ŻAK, POZNAŃ, STARY RYNEK 91, FABRYKA NATURALNYCH LEMONIAD I WODY STOŁOWEJ

wyszła jako pierwsza z tej branży, z pożądanym rezultatem poza obręb Polski na rynek zagraniczny, zdobywając na wystawie w Belgji w roku 1926 najwyższe odznaczenie „Grand Prix" oraz duży złoty medal. Świadczy to chlubnie o jej skutecznych zabiegach na przejętem polu produkcji. Wytwórnia T. Żak dostarcza na rynek lemoniady aromatyczne o smakach cytrynowym, malinowym, ananasowym, wiśniowym, jabłkowym, pomarańczowym i tp. oraz wodę stołową. Wszelkie jej wyroby sprzedawane bywają wyłącznie w butelkach oryginalnych.

JERZY KRZYWOŃ, POZNAŃ, UL. DĄBROWSKIEGO 28. FABRYKA WÓD MINERALNYCH I NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH.

Reprezentowane na Wystawie przedsiębiorstwo p. Jerzego Krzywonia jest pod względem rozmiarów i zróżnicowanej produkcji ilościowej bodaj najpoważniejszem na miejscu. Składnica fabryczna zaopatrzoną jest stale w produkty następujące: Apenta, Bilińska Emolka, Fachingen, Franciszka Józefa, Hunyadi János, Karlsbad, Kissingen, Marienbad, Vichy i Wildungen a pozatem na zamówienie specjalne wyrabia każdego rodzaju i gatunku inne wody mineralne lecznicze i stołowe. Ze stołowych, również na składzie utrzymywanych, wymienić należy Apollinaris i Giesshübler, zaś z napojów bezalkoholowych, znanych na rynku pod nazwą „Lux" wytwarza firma Krzywoń dziesięć gatunków o różnych aromatycznych smakach owocowych. Na wysokiej zdolności produkcyjnej oparte ceny przystępne są, poza doskonałą jakością wyrobów, znamienną cechą tegoż przedsiębiorstwa.

BROWARY HUGGERA T. A. w Poznaniu.

Jak Baczewski pośród przemysłu wyrobów alkoholowych, Browary Huggera przodowały wśród siostrzanych przedsiębiorstw swego zakresu — oryginalnym pomysłem budowy stoiska, które na Wystawie było prawdziwą ozdobą działu pomieszczonego w Hali Maszyn. Projekt, rzucony przez Dyrekcję, inż. p. Głowackiego oraz dyr. A. Przybylskiego, wykonał w szczegółach artyzmu malarz artysta p. Jarocki, a zaciszne stoisko przeobrażone w sielankową piękność, nie było tylko zwykłym wymysłem fantazji, lecz odtwarzało w swojskością tchnącym krajobrazie, historję rozwoju tej, z małych zaczątków, do świetnego współczesnego stanu produkcji rozrosłej placówki — przejętej z rąk obcych — a dziś opartej o rdzennie polski kapitał. Browary Huggera dzięki doskonałemu wywarowi piwa i porteru, nietylko zdobyły dawne tereny zbytu lecz wskutek zwiększającego się popytu na całym rynku krajowym, rozbudowały znacznie zakłady i z każdym rokiem, pomimo ogólnego zmniejszenia się konsumcji, produkcję swoją zwiększają. Kryształ — Specjał — Porter Huggera są w naszych zakładach gastronomicznych, zaprowadzonemi markami piw.

WEBERA KARLSBADZKA ZAPRAWA DO KAWY Z KORONĄ.

Z firm gdańskich, które wzięły udział w Wystawie Przemysłu Hotelowego i Restauracyjnego zasługuje na wyszczególnienie przedsiębiorstwo przemysłowo-handlowe **Otto E. Weber Sp. z o. p. w Gdańsku** (Weidengasse 35/38); która wystąpiła z jedynym, lecz wielce renomowanym eksponatem „Webera Karlsbadzką Zaprawą do Kawy z Koroną". Znaną jest powszechnie i wszystkim zasada, że napar kawy, choćby i najsilniejszy o charakterze esencjonalnym i temsamem szkodliwym zdrowiu, nie jest tym pożądanym przez smakoszów napojem, o ile nie posiada pewnej ilości odpowiedniej specjalnej domieszki. Niedawno jeszcze temu, domieszka uszlachetniająca napar kawy poza zwykłą cykorją, była niejako tajemnicą dobrej gospodyni, względnie przedstawiciela sztuki kulinarnej. Dziś natomiast, w okresie gotowych preparatów i specyfików nawet w lecznictwie — domieszka kawy stała się artykułem handlu i znajdujemy na rynku mnóstwo najróżniejszych przypraw i domieszek. W ożywionej i zróżnicowanej podaży walczących o prawo pierwszeństwa równych co do przeznaczenia artykułów, konsument niejednokrotnie przed trudnem stoi zagadnieniem właściwego i najlepszego wyboru i trzeba mu samemu przeprowadzać próby doświadczenia, by wydać należytą opinję i ocenę. Otóż z prób takich i każdego rodzaju analiz oraz doświadczeń przez fachowców, znawców i konsumentów, Webera Karlsbadzka Zaprawa do Kawy z Koroną wyszła zupełnie zwycięsko, czego dowodem, że według przeprowadzonej statystyki dziennie sporządza się z domieszką tą przeszło 3 miljony filiżanek kawy. Webera Zaprawa, posiada jako jeden ze składników kawę figową, która nadaje napojowi kolor złotawo-brunatny oraz zwiększa i uszlachetnia dobry smak oraz aromat. Składniki solne zaprawy Webera pobudzają silniejsze wykorzystanie proszku kawowego, dzięki czemu przy użyciu tej zaprawy, oszczędza się na kawie ziarnistej 10—15%, co zwłaszcza dla zakładów gospodnio-restauracyjnych i hotelowych, lecz niemniej dla każdego gospodarstwa domowego niezmiernie jest ważnym warunkiem. Z tych przeto względów, Webera Karlsbadzka Zaprawa do kawy znajduje coraz szerszy zbyt i zastosowanie i jest artykułem polecenia godnym. Przedstawicielstwo posiada firma St. Miladowski, Poznań, Fr. Ratajczaka 40.

ZJEDNOCZONE BROWARY GRODZISKIE T. A. w Grodzisku Wlkp.,

stały i na tej imprezie oraz rewji przemysłu browarnianego bez konkurencji — ze swym oryginalnym wyrazem piwa. Jak wiadomo, piwo grodziskie już od XV stulecia okryło się sławą światową, gdyż posiada przy znikomo małej zawartości alkoholu nadzwyczaj długą trwałość a na skutek swego naturalnego, delikatnego, szampańskiego kwasu węglowego, działa bardzo orzeźwiająco, gasi pragnienie, pobudza apetyt i nigdy nie upaja. Podkreślić tu wypada, że obecny dyrektor browaru, b. członek dyrekcji Banku Przemysłowców w Poznaniu, p. Kazubowski, nie zaniedbuje starań w zakresie udogodnień dostawy, by piwo grodziskie spopularyzować jak najbardziej w szerokich masach konsumentów, zabiegając nie bez skutku o współdziałanie przedstawicieli zawodu gospodnio-restauracyjnego, którzy do pracy tej w pierwszej linji są powołani. Wyrazić należy zadowolenie, że Wystawa posunęła korzystne te zabiegi o dalszy krok naprzód, by podobnie, jak we Francji wino, w Polsce **piwo grodziskie**, stało się jednym z popularnych trunków ludowych.

„STELLA" Fabryka musztardy Blanck i Soiński, Poznań, Tama Garbarska 22.



Wśród licznych u nas gatunków musztardy, poważne miejsce zajmuje **„STELLA", produkt fabryki tejże nazwy. (Poznań, Tama Garbarska 22).**

„Stella" posiada wszystkie zalety jakie powinna mieć dobra musztarda. Nic więc dziwnego, że liczba amatorów jej wzrastą z dnia na dzień. Miły zapach i smak jej — oto magnes, przyciągający całe rzesze smakoszów. Poza zewnętrzniającemi się cechami **„Stella"** posiada zaletę inną, wewnętrzną — a mianowicie bezwzględną czystość.

Fachowe kierownictwo fabryki „Stella" w pierwszym rzędzie zwraca uwagę na zachowanie bezwzględnej higjeny przy wyrobie musztardy. Według opinji fachowców, omawiana fabryka jest prowadzona wzorowo pod każdym względem, produkt zaś jej zawsze zasługuje na pełne uznanie, jakim zresztą cieszy się ogólnie.

Rycina powyższa przedstawia nadzwyczaj gustownie urządzone stoisko fabryki musztardy „Stella", Blanck i Soiński, Poznań, Tama Garbarska 22, tel. 14-24.



Fr. Tomiak, piekarnia, cukiernia — Poznań, Chwaliszewo nr. 7-8.

Wśród wystawców niezbyt licznie reprezentowanego piekarstwa, przodujące miejsce zajęła firma *Fr. Tomiak*, której stoisko wzbudzało u zwiedzających podziw i pełne uznanie. Bo też przestrzenne stoisko zasłane było wprost eksponatami w formie najróżniejszego pieczywa począwszy od bułek w kilkunastu gatunkach aż do precelków, pieczywa drożdżowego, bab i ciast wyśmienitych. Misternie z ciasta precelkowego wypracowany kosz i wazon, jak i dekoracja stoiska podziwianemi były przez wszystkich. Jakiem uznaniem cieszy się pieczywo p. Fr. Tomiaka przekona nas łatwo fakt, że dostarcza on trzy razy dziennie świeże pieczywo a dla sprężystszej obsługi bardzo licznych odbiorców posiada firma dwie filje i to: przy Chwaliszewie 26 oraz przy ul. Jezuickiej nr. 12. Zarówno garnizon oraz pierwszorzędne hotele, restauracje, kawiarnie i liczne sklepy artykułów spożywczych, korzystają z usług zakładów p. Fr. Tomiaka, a istniejący wśród konsumentów grodu naszego zbyt i popyt zniewala firmę do zwiększania swej produkcji. Jury Wystawy, uznając zabiegliwość firmy i jej niestrudzoną pracę, odznaczyła ją medalem dużym złotym.



Antoni Piliński, Bydgoszcz — Fabryka musztardy

którą przed kilku laty przejął na własność p. Antoni Piliński z rąk obcych od dawnej firmy O. Lastig Nast., jest z tego zakresu produkcji jednem z najstarszych i największych przedsiębiorstw na terenie zachodnich ziem Polski. Placówka ta istnieje już przeszło 60 lat a z różnych tam wytwarzanych gatunków musztarda „Ola", jest produktem przodującym markom innym. Musztardę „Ola" nabyć można dlatego we wszystkich składach spożywczych i zaprowadzona ona jest najbardziej w naszych zakładach gospodnio-restauracyjnych i hotelowych.

ZJEDNOCZONE BROWARY WARSZAWSKIE HABERBUSCH I SCHIELE T. A. w Warszawie.

Zjednoczone Browary wyrabiają wszystkie niemal gatunki piw, cieszące się wśród konsumentów popytem, powszechnie natomiast znane i cenione są piwa jasne, ciemne i porter, które niezrównaną dobrocią swą dzierżą prym pomiędzy innemi gatunkami. Obecnie Zjednoczone Browary produkują przeszło 150.000 hektolitrów piwa, aczkolwiek urządzenia odpowiadają i umożliwiają daleko wyższą jeszcze wytwórczość. Oczywiście, że dostarczenie takiej ilości piwa spożywcom wymaga ogromnego taboru; składa się on dzisiaj z 25 własnych magazynów z chłodnicami, 19 samochodów ciężarowych oraz 100 koni.

H & S.
HABERBUSCH i SCHIELE

Dzięki sprężystej i umiejętnej organizacji, przedsiębiorstwo chlubnie rozwija się dalej, zyskując coraz to nowsze rynki zbytu. Warto tu także wspomnieć o cennych odznaczeniach, jakie omawiana placówka otrzymała na licznych wystawach krajowych i zagranicznych w postaci dyplomów złotych i honorowych. Kapitał zakładowy tak pożytecznego przedsiębiorstwa wynosi, jak wiadomo 6.000.000 zł.

BROWAR KROTOSZYŃSKI TOW. AKC. W KROTOSZYNIE.

Poważnych rozmiarów zakłady piwowarskie w Krotoszynie, będące w okresie przedwojennym przez szereg lat własnością Ottona Heppnera, przeszły w roku 1920 w ręce polskie i to dzięki zasłużonemu około unarodowienia Ziem Zachodnich Polski, Bankowi Związku Spółek Zarobkowych oraz inicjatywy kilku obywateli z kupiectwa i przemysłu. Od chwili tej kierownictwo browarów spoczęło w rękach doświadczonego fachowca p. dyr. Nożyńskiego, który nie szczędząc zabiegów, doprowadził je mimo trudności natury ogólnej do dawnego stanu rozkwitu i świetności. Piwo krotoszyńskie stawiało skutecznie czoło najprzedniejszym wyrobom słynnych browarów Niemiec Zachodnich i Południowych, znajdując zbyt nawet na tych wybrednych rynkach. Z zadowoleniem wypada stwierdzić, że dzisiejszy wywar krotoszyński, po zniesieniu ograniczeń, jakościowo równa się znów przedwojennemu. Browary krotoszyńskie wytwarzają dwa tylko, lecz wyśmienite gatunki piw i to „Specjal" oraz „Marcowe". Jak ongiś w głąb Niemiec, tak dziś specjalne własne wagony kolejowe browaru rozwożą piwo krotoszyńskie do wszystkich niemal większych centrów kraju.

BROWAR PAROWY, ZBĄSZYŃ, G. SCHUTZ W ZBĄSZYNIU PRZY PL. RYBAKI.

Któż nie zna słynnego białego piwa berlińskiego, konsumowanego ze sokiem lub bez soku. Otóż wywar gatunku podobnego wyrabia między innemi browar zbąszyński, obsługując tym gatunkiem piwa szerokie połacie rynku wewnętrznego. Drugą marką czołową, to piwo jasne o smaku najlepszego piwa bawarskiego. Browar ten posiada specjalny oddział dla fabrykacji wód mineralnych, wody sodowej i lemoniad. Reprezentację firmy G. Schütz na Poznań posiada p. Jan Piątek, który interesowanym dostarcza wszelkie wyroby browaru zbąszyńskiego, szczególnie zaś specjalne piwo białe.

TOWARZYSTWO PRZEMYSŁOWO - HANDLOWE „ARTUR GOLDSTADT", SP. AKC. W ŁODZI

reprezentowane było na Wystawie przez przedstawiciela swego na Wojew. Poznańskie i Pomorskie p. **J. Bibrowskiego w Poznaniu**, którego składnica fabryczna mieści się przy Św. Marcinie 38. Fabryka masła roślinnego „Goldstadt" wytwarza gwarantowane czyste masło roślinne pod nazwą **„Sagol"**. Masło „Sagol" nie zawiera żadnych tłuszczów zwierzęcych, lecz jest produktem czystym na czystym tłuszczu roślinnym, który posiada wszelkie zalety oraz smak masła naturalnego. Zwiedzający Wystawę mieli możność osobistego przekonania się o zgodności tegoż twierdzenia, gdyż w stoisku firmy podawano ciastka pieczone na maśle „Sagol". Tłuszcz roślinny „Sagol" odznaczony został na wystawach higieniczno-spożywczych w Warszawie i Łodzi medalami srebrnym i bronzowym. „Sagol" używa się do smarowania jak zwykłe masło oraz do pieczenia, smażenia i gotowania, a jego łatwostrawność zezwala na spożycie nawet przez osoby, posiadające słaby żołądek.

TORUŃSKA FABRYKA MAKARONU, TORUŃ-MOKRE.

Nie chęć doraźnego zysku i korzyści zniewoliła Toruńską Fabrykę Makaronu do zajęcia stoiska na Wystawie Gastronomicznej, lecz poczucie narodowe popierania wszelkich poczynań propagowania wyrobów krajowych z jednej, z drugiej zaś strony możność bezpośredniego zetknięcia się z przedstawicielami poważnego odłamu konsumentów, do których zaliczają się właściciele restauracyj, hoteli, jadłodajni pensjonatów itp. Wytwórnia ta, istniejąca od roku 1874 już w okresie przedwojennym wykupioną została z rąk obcych przez zabiegliwego przemysłowca śp. Warzczewskiego i pozostała ona do dziś bez przerwy w posiadaniu polskiem. Umiejętne wyzyskanie przez kierownictwo pomyślniejszej konjunktury zbytu od chwili odrodzenia Ojczyzny, niemniej jednak postawienie zakładów na wyżynie zadania, tak w zakresie urządzeń technicznych oraz wartości jakościowej i zróżnicowania produkcji sprawiło, że rozwój i rozrost fabryki postępował niezmiernie szybko naprzód. Podobnie, jak pierniki, zdobyły Makarony Toruńskie renomę na szerokim rynku i zbyt ich wzrasta z każdym rokiem. Zaznaczyć należy, że Makarony Toruńskie wyrabiane są ze składników tylko pierwszorzędnych, to też dla ich wielkiej zawartości wysokocennych pierwiastków odżywczych są one polecenia godną strawą zarówno dla zdrowych i chorych, jak dorosłych oraz dzieci. W myśl uznania faktycznych tych zalet już na wystawach przedwojennych, wyroby tej firmy nagrodzone zostały sześciu medalami złotemi, a na wszechświatowych wystawach w roku 1925 w Paryżu przyznano im również medal złoty, zaś w Rzymie Grand Prix. Z czołowych gatunków wymieniamy: gwiazdki, figurki, kółeczka, krupki, nitki, makaron krajany, grzybki, kokardki, ostrygi, muszle, rogaliki itd. W czasie trwania Wystawy, stoisko firmy odwiedzane było ruchliwie przez kupiectwo i przedstawicieli interesowanej branży.

MARTIKE I SKA, KATOWICE, Młyńska 17-19.

W dziale wyrobów cukrowych na Wystawie Gastronomicznej reprezentowany był również Górny Śląsk i to przez wyżej wymienioną firmę. Stoisko firmy było licznie zwiedzane dla dokonywania bezpośrednich zakupów bądźto próbnych celem nawiązania późniejszego stałego kontaktu, bądź też pokrywali tu zapotrzebowania odbiorcy wprowadzeni już na terenie naszym i których firma Martike wyśmienitemi wyrobami swemi od dłuższego czasu obsługuje. Fabryka wyrabia masę persypanową, marcypanową oraz nugatową jako artykuły zasilające przemysł cukiern. i z masy tej posiada na składzie liczne wyroby gotowe. Do specjalności katowickiej Fabryki Marcepanów Martika zaliczają się przedewszystkiem artykuły świąteczne, których na zbliżający się np. sezon gwiazdkowy i późniejszy wielkanocny, posiada bardzo obfity wybór.

OSTROMECKO. Woda mineralna naturalna, alkaliczna (stołowa).

Według analizy i orzeczenia Laboratorjum miejskiego w Bydgoszczy, woda ze źródła Ostromecko okazała się znakomitym trunkiem stołowym naturalnym. Równomierną ocenę wydał Instytut higieniczny w Poznaniu oraz w Berlinie i Stacja doświadczalna w Halli. Woda „Ostromecko" co do składników nie różni się od podobnych wód mineralnych zagranicznych jak Giesshübler, Krondorfer, Vichy, Fachingen a wywiera te same skutki, dlatego więc znajdować się winna w każdym zakładzie gastronomiczno-hotelowym, w każdym pensjonacie i jadłodajni, bowiem skutecznie zastąpić może wody obcokrajowe, importowane za drogi pieniądz.

„Rektyfikacja Warszawska" Sp. Akc.

obsługująca dziś cały teren rynku krajowego wyrobami swemi, zdobywa również i w Zachodnich Ziemiach Polski licznych stałych odbiorców, czego dowodem że od roku mniejwięcej, posiada w **Poznaniu przy Wielkich Garbarach 37**, składnicę fabryczną. Filja Poznańska zaopatrzona jest stale we wszelkie gatunki win, wódek, likierów i miodów, tej sympatją wśród znawców i fachowców z branży, cieszącej się wytwórni. Przy gustownie zbudowanem stoisku firmy, zauważyć było można stale zatrzymujących się interesentów. Zaznaczyć jeszcze wypada, że „Rektyfikacja Warszawska" jest jednem ze starszych przedsiębiorstw tej branży stołecznego miasta, bo istnieje lat 47 i zarazem nielicznych, w których angażowany jest kapitał wyłącznie polski. Prezesem Rady Nadzorczej jest hr. Skarżyński, a dyrektorem naczelnym p. Dobrowolski. — Czołowemi fabrykatami „Rektyfikacji" są Wiśniówka słodka i wytrawna, Cherry Brandy renomy światowej, prócz tego polska placówka ta wytwórcza słynie się winami owocowemi i miodem na surowcach jedynie naturalnych i prawdziwych.



„VENETIA" SP. AKC. W POZNANIU.

Ustawiona na szerokość stoiska gondola, zdala już zwracała zwiedzającym uwagę, że tam mieszczą się eksponaty popularnej placówki poznańskiej przetwórstwa cukru — firmy „V e n e t i a". Fabryka wytwarza czekolady w tabliczkach w różnych gatunkach, czekoladki najprzedniejsze w smaku, marcepany, karmelki zwykłe, zawijane i nadziewane oraz znakomite cukry deserowe. „Venetia" obsługuje wyrobami swemi szczególnie rynek Zachodnich Ziem Polski a pozatem czekolada i cukry tej wytwórni rozchodzą się w znacznych ilościach po wszystkich zakątkach kraju. Wziąwszy pod rozwagę, że wytwórnia „Venetia" w jednym tylko roku uzyskała trzy najwyższe odznaczenia na wystawach przemysłowych, zbytecznem staje się udowadniać i przekonywać pp. kupiectwo interesowane, że utrzymywanie na składzie tych wyrobów przyczynia się do zadowolenia klienteli i zwiększa obroty tak w specjalizowanych handlach cukrów jak składach kolonjalnych, spożywczych, restauracjach dworcowych i zakładach cukierniczo-kawiarnianych.

W uznaniu za swoje znakomite wyroby firma została nagrodzoną dużym złotym medalem państwowym.

MAŁECKI I WAŃSKI, POZNAŃ, WIELKIE GARBARY 23.

Firma ta obesłała Wystawę nie jako zakład przemysłowy, lecz jako specjalizowana placówka handlowa dziedziny spożywczej o szerokim zakresie działalności. Polem pracy, której od lat wymienione przedsiębiorstwo się poświęca, to bezpośredni import kawy i herbaty wprost ze źródeł producentów. Firma ze względu na dokonywane obroty posiada mechaniczne urządzenie do gatunkowania kawy , a oddział ten, stojący pod wytrawnem i doświadczonem kierownictwem fachowem zestawia najprzedniejsze mieszanki kawy, zaprowadzone doskonale w licznych handlach kolonjalnych oraz artykułów spożywczych, bowiem mieszanki te cieszą się poważnym popytem wśród konsumentów. Również mieszanki herbaty w specjalnych opakowaniach są artykułem łatwego zbytu, a ze względu na swą jakość przysparzają każdemu kupcowi stałych odbiorców. Firma Małecki i Wański, dysponując własną palarnią kawy z najnowocześniejszem urządzeniem, dostarcza zawsze świeżo palone kawy, wyróżniające się aromatem i wszelkiemi pożądanemi zaletami wysokowartościowego towaru.

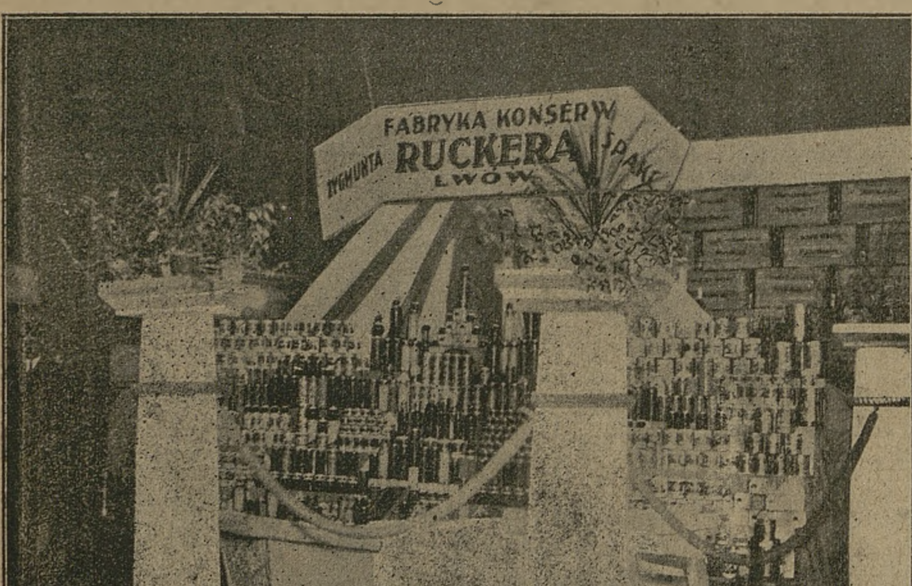
K. GOSTOMSKI I SKA. SP. Z OGR. ODP. ŁÓDŹ, NAPIÓRKOWSKIEGO 23.

Fabryka cukrów i czekolady Gostomskiego w Łodzi zalicza się w dziedzinie przetwórstwa cukru do tych przedsiębiorstw krajowych, których urządzenie techniczne, dostosowane do produkcji masowej, uwzględnia wszelkie warunki czystości i higjeny, natomiast produkt sam oparty jest na surowcu najszlachetniejszym. Gostomskiego czekolada w y k w i n t n a i w y b o r o w a, nagrodzona złotym medalem na Wystawie Gospodarczo-Higjenicznej w Łodzi, jakością swoją odpowiada zupełnie nadanej jej nazwie. Czekolady tabliczkowe wytwarza fabryka w różnych gatunkach, czołowemi jej markami są: Tatrzańska, Mignon, Łodzianka, Mleczna. Prócz wymienionych, z wytwórni tej wychodzą czekoladki deserowe w bombonierkach, karmelki w zróżnicowanych wykonaniach, landrynki oraz różne inne cukry. Interesowanemu kupiectwu dostarcza firma na życzenie szczegółowe cenniki.

KAWA HAG T. z o. p. w Gdańsku.

Są ludzie i tych mamy bardzo wielu, którzy naparu kawy ziarnistej w jej stanie właściwym używać nie mogą, ponieważ dla stanu ich zdrowia lekarze wzbronili im spożywania kawy. Otóż dla tysięcy tych konsumentów, cierpiących na rozstrój nerwowy, nerwicę serca oraz dla wszystkich dbałych o stan swego zdrowia, wyśmienitym trunkiem domowym jest napar z kawy słynnej marki „Hag". Kawa Hag oczyszczona jest bowiem ze wszelkich szkodliwych i ujemnie na zdrowie wpływających substancyj jak kofeiny, wosku kawowego i t. p., lecz mimo to nie traci absolutnie nic z właściwych kawie wartości odżywczych, ni z aromatu, którym lubownicy kawy najbardziej się delektują i dlatego bez kawy obyć się nie mogą. Z tych więc względów kawa ziarnista „Hag" idealnym jest wprost napojem domowym dla wszystkich i tem też tłumaczy się jej szybkie rozpowszechnienie i wzrastający na rynku popyt. Kawa „Hag" naparzana na Wystawie spotykała się z pełnem uznaniem znawców. Przedstawicielstwo i składnicę sprzedaży hurtowej w **Poznaniu** posiada p. **W. Kruczyński,** przy ul. Przecznica 7, który dostarcza towar po oryginalnych cenach fabrycznych i na dogodnych warunkach regulacji.

Zygmunt Rucker S. A., Fabryka konserw we Lwowie.



Przemysł przetworów owocowych ze względu na odbytą niedawno w Poznaniu specjalną wystawę w łączności z ogrodnictwem i warzywnictwem, nie obesłał Wystawy Gastronomicznej w tym stopniu, jak tego można się było spodziewać. Poza przyczyną wskazaną, składały się ku temu powody także natury innej. Poważne zakłady tej dziedziny reprezentowała na Wystawie wyżej wymieniona firma istniejąca już od roku 1874. Firma Rucker powstała z drobnych zaczątków, w czasokresie przeszło pięćdziesiąttrzyletniej działalności swej rozrosła się do potężnych rozmiarów przedsiębiorstwa, urządzonego na nowoczesny sposób zachodnio-europejski. Fabryka wytwarza dziś konserwy mięsne i kawowe, zupowe, jarzynowe, kompoty owocowe, marmelady, jamy, konfitury, jarzyny suszone itd., o których jakości świadczy wymownie szereg nagród i najwyższych odznaczeń uzyskanych na wystawach, gdziekolwiek wyroby placówki tej złożone były jako eksponaty wystawowe. Ponieważ fabryka stanowi jedno z korzystnych źródeł dostawy dla naszego przemysłu gastronomiczno-hotelowego, przeto słusznie zajęła jedno z poczesnych miejsc na tejże imprezie, bowiem liczni interesenci zwiedzali stoisko, dokonując pokrycia swych zapotrzebowań na najbliższą przyszłość.

J. i J. GÓRECCY, Leszno (Wlkp.)

LESZCZYŃSKA HURTOWA DESTYLACJA

pod nazwą „MIASTO WARSZAWA“

Telefon nr. 227 ul. Leszczyńskich 35

Wytwórnia wódek zdrowotnych, likierów deserowych, rumów, araków i koniaków

Probiernia: Rynek 33, Telefon 13.

SPECJALNOŚĆ: WYROBY BEZ ALKOHOLU:

„OKO“ ◆ „CAŁUSEK“ ◆ „WARSZAWIANKA“

1259

Skład i hurtowa sprzedaż win zagranicznych i krajowych. ▿ ▿ ▿ Wytłocznia soków.

LIKIERY I WÓDKI NASZE CIESZĄ SIĘ OGÓLNĄ SŁAWĄ I ZDOBYŁY UZNANIE DOBROCI WSZYSTKICH STANÓW.



Leopold Goldenring

Poznań, St. Rynek 45

Hurtownia Win

Założona 1845. Tel. nr.: 3029 i 2345

Wytwórnia Win Owocowych

1261

ŁÓDZKA FABRYKA MASŁA ROŚLINNEGO

Spółki Akcyjnej **„Artur Goldstadt“**

w ŁODZI, ulica Niecała nr. 12

poleca swoje wyroby:

„Sagol“

(czyste masło roślinne)

jakoteż

„Cetagol“

(czysty jadalny tłuszcz roślinny)

Na wystawach Spożywczo-Higjenicznych w Warszawie i Łodzi wyroby nasze odznaczone zostały medalami złotym i srebrnym

1256 4498

Ł. B. JANKIEWICZ, WARSZAWA, UL. LESZNO Nr. 56.

Trzecią z rzędu firmą, która na Wystawie, ubiegając się o palmę pierwszeństwa, wystawiła maszyny do parzenia kawy jest f-ma Jankiewicz z Warszawy. Posiada ona wyłączną sprzedaż i składy na Polskę i w. m. Gdańsk aparatów **„Rowenta“**. Jak wspomniane już wyżej typy, również „Rowenta“ budowaną jest pod względem pojemności kotła oraz wydajności gotowego napoju w czterech różnych wielkościach, z jednoczesnem napełnianiem trzech do dziesięciu filiżanek. „Rowenta“ może być zastosowana do ogrzewania gazem, elektrycznością lub spirytusem. Firma Jankiewicz pozatem prezentowała elektryczne młynki do kawy fabrykatu zagranicznego, marki „Exact“. Młynek „Exact“ może być doskonałem uzupełnieniem mechanicznego aparatu do parzenia kawy a estetyczny pod względem budowy wygląd jego zewnętrzny, nie szpeci a raczej staje się ozdobą bufetu. Jedną z zalet młynka, to łatwość oczyszczenia.

BOLESŁAW ZIĘTKIEWICZ, POZNAŃ, UL. NOWA 8.

Znana powszechnie poznańska placówka handlowa „Ziętkiewicz w Bazarze“, Magazyn Sprzętów Kuchennych i Domowo-Gospodarczych, wyłożyła w stoisku swo m z obfitych zapasów, utrzymywanych na składzie, szereg eksponatów, które spotykały się z zainteresowaniem gości zwiedzających wystawę. Między innemi znajdował się tam ochraniacz do mleka, przyrząd zapobiegający pod gwarancją wykipieniu mleka i działający równie skutecznie przy wszelkiego rodzaju potrawach. mających skłonność do wykipienia lub przypalenia. Dalej noże nierdzewiejące, dostarczane przez tą firmę, są także pożądaną nowością dla każdej kuchni. Prócz tego znajdowały się w stoisku sprzęty kuchenne aluminjowe, wyroby nożownicze fabrykatów krajowych, zagranicznych itd.

CZAPSKI I SUCZYŃSKI, PIERWSZA POLSKA WYTWÓRNIA FOREMEK DO CIAST „IDEAL“, WARSZAWA, MARSZAŁKOWSKA Nr. 95/17.

Urządzony na Wystawie pokaz wypieku ciast sposobem użycia foremek „Ideal“ przekonał tak przedstawicieli zawodu gospodnio-restauracyjnego i sztuki kulinarnej, jak niemniej liczne rzesze pań zwiedzających stoisko, że foremki te poza zaletą wybitnie higjeniczną, są również pod każdym innym względem rzeczywiście idealnemi. Z ciasta sporządzonego z jednej szklanki mąki, jednego jajka, dwóch łyżek cukru z dodatkiem nieco mleka, wody i soli, wypiec można przy użyciu foremki „Ideal“ około 40 ciastek. Foremką taką wypieka się nietylko ciastka francuskie, lecz także ciastka tortowe. Stale oblegane stoisko i dokonywany zbyt były dowodem, że wystawca eksponatami swemi musiał wzbudzić szerokie zainteresowanie.

J. CZACHOWSKI, POZNAŃ, WIELKA 13,

jak na każdoroczną imprezę targową w Poznaniu, obesłał również i Wystawę Gastronomiczną, występując z różnolitemi eksponatami, stanowiącemi nowości z zakresu zdobyczy nowoczesnej techniki. Odkurzacz, Ozonator, Inhalator, Desinfektor oraz aparat do suszenia włosów na zimno i ciepło, jest przyrządem mieszczącym w sobie pięć aparatów o różnych przeznaczeniach i znaleźć może doskonałe zastosowanie tak w każdem gospodarstwie domowem jak przedewszystkiem w zakładach gastronomiczno-hotelowych. Firma ta wystawiła również odkurzacze elektryczne typu „Thepa“, bardzo praktyczne w użyciu i stosunkowo niedrogie. Najważniejszą częścią składową wystawionych eksponatów, był aparat do parzenia kawy, herbaty, gotowania mleka, czekolady, jaj, kiełbasek itd. rozpowszechnionej przez firmę tę marki „Expresso“. Demonstrowany w użyciu aparat, ściągał do stoiska licznych interesentów i gości zwiedzających wystawę i przyznać trzeba, że aparat „Expresso“ oparty na wypróbowanej od lat konstrukcji, pracuje bez zarzutu i zwiększa znacznie sprawność obsługi, zapewniając przytem dostarczanie pierwszorzędnych ciepłych napojów przy minimalnych kosztach i pełnem wyzyskaniu wydajności kawy lub herbaty. Jak się dowiadujemy, firma Czachowski z dokonanych na wystawie obrotów, zupełnie jest zadowoloną.

WŁ. BILEWICZ, GRUDZIĄDZ, UL. MICKIEWICZA 33.

Wystawa urządzona przez p. Bilewicza, obejmująca wśród mnóstwa eksponatów pokaz nowoczesnego zużytkowania gazu dla celów kuchennych, była ważną i niemniej interesującą dla pp. właścicieli zakładów gastronomicznych, hoteli, przedsiębiorstw cukierniczych i rzeźniczych a także i dla naszych gospodyń domu. Pan Wł. Bilewicz jako generalny przedstawiciel na Polskę firmy sławy światowej **Junker & Ruh w Karlsruhe,** zaprezentował kuchnie gazowe od zwykłych aparatów jedno-palnikowych do olbrzymów hotelowych o licznych płomieniach, dalej piekarniki gazowe oraz cały szereg najróżnorodniejszych innych aparatów gazowych, które u nas w Polsce są bardzo rozpowszechnione. W stoisku tem przeprowadził równocześnie Związek Zawodowy Pracowników Gastronomiczno-Hotelowych w Polsce przyrządzanie konkursowe potraw wszelkiego rodzaju, korzystając przy pracach tych ze znakomitych aparatów gazowych. Woń przyrządzanych potraw, codziennie innej kuchni, to francuskiej, angielskiej, polskiej, włoskiej, to znów rosyjskiej lub niemieckiej wabiła do stoiska tego zwiedzających wystawę, którzy zaciekawieni sposobem przyrządzania potraw przez pierwszorzędnych kucharzy, jednocześnie interesowali się przyrządami, na których gotowano względnie smażono te smakołyki. Aparaty Junker Ruh oddaje firma Bilewicz na warunkach dogodnych.

Lubońska Fabryka Drożdży dawn. G. Sinner Tow. Akc., Luboń - Poznań



świadoma znaczenia swego pośród dostawców z działu spożywczego dla przemysłu gospodnio-hotelowego, obesłała również eksponatami swemi Wystawę. Ze specjalności wytwarzanych przez Lubońską Fabrykę dla przemysłu cukierniczego do wypieku ciast i tortów wyszczególnić należy: Drożdże dziennie świeże „Błyskawica“, mąkę kartoflaną „Supérieur“, puder pszenny „Supérieur“ oraz puder kukurydziany „Supérieur“, który poza przeznaczeniem zwykłem, wskutek absolutnego nieprzylegania do cukru i nie rozkurzania się, jest również bardzo ekonomiczny przy użyciu do form do nalewania cukrów. Lubońska placówka wytwórcza obsługuje pozatem rynek całym szeregiem artykułów spożywczych renomowanej marki „LUBA“, jak: budynie różnych smaków, galaretki o smaku owocowym, leguminy czekoladowe z siekanemi migdałami, które stanowią wielce ulubiony, smaczny i tani deser do każdego obiadu i kolacji. Wreszcie proszek drożdżowy do pieczywa, cukier waniljowy do ciast i pieczywa oraz olejki migdałowy oraz cytrynowy, znajdują w restauracjach, cukierniach, hotelach, jak niemniej w gospodarstwach domowych bardzo szerokie zastosowanie. Fakt, że jakością wyrobów zdobywa się rynek, potwierdza się tu w zupełności, gdyż popyt na wyroby „Luba“ jest tak wielki, że okres niezmiernie ciężkiego przesilenia produkcyjnego, jaki przemysł drożdżowy w Polsce przechodził, Lubońska Fabryka przetrwała bez najmniejszego szwanku i ograniczenia wytwórczośc.

JÓZEF FRAGET, WARSZAWA, ELEKTORALNA 16.

Fabryka wyrobów srebrnych i platerowanych założona została w roku 1824 i w okresie przeszło jednego wieku stała się nietylko poważną placówką znaczenia krajowego, lecz zdobyła sławę wszechświatową. **Frażetowskie** łyżki, noże, widelce i zastawy stołowe stylowe i gładkie w gatunku jakościowo najwyższym dla domów prywatnych, hoteli i restauracyj, nie mówiąc o rynku wewnętrznym, cieszą się popytem we wszystkich krajach i środowiskach życia kulturalnego. To też firma Fraget utrzymuje składy i reprezentacje w Aleksandrji, Atenach, Belgradzie, Budapeszcie, Bukareszcie, Buenos-Aires Charbinie, Jaffie, Jerozolimie, Kairze, Konstantynopolu, Kurytybie, Limie, Rydze, Rio-de-Janeiro, Salonikach, Szanghaju i Sofji. Dla pokrycia potrzeb rynku krajowego mieszczą się składy fabryczne w Warszawie przy Wierzbowej 8 oraz Nalewkach 16, pozatem w **Poznaniu przy ul. Mickiewicza 19** i w Łodzi przy ul. Piotrkowskiej 99. Tak rozgałęzioną sieć miejsc sprzedaży i organizację zbytu, posiadać może jedynie przedsiębiorstwo tej miary co „Fraget", którego wyroby rozchodzą się po całym świecie. Na Wystawie Gastronomicznej spotykały się wystawione przez firmę eksponaty z utartem od długich lat uznaniem i zainteresowaniem.

BRACIA HENNEBERG", WARSZAWA, WOLSKA 17.

Trzecią z rzędu co do czasokresu istnienia fabryką wyrobów platerowanych w Polsce, bo założoną w roku 1856, jest firma „Bracia Henneberg" w Warszawie. Przedsiębiorstwo to wprowadziło u nas jako pierwsze fabrykację sztućcy ze srebrzystego, t w a r d e g o, białego metalu pod nazwą „Hennebergowskie srebro" Alpaka I-a, które co do dobroci, nie ustępuje w niczem wyrobom renomowanych firm europejskich. Łyżki, noże i widelce wyrobu tej fabryki znajdują się w użyciu w pierwszorzędnych restauracjach i hotelach w kraju oraz w Rosji i znane są ze swej długoletniej trwałości i gustownych fasonów. Firma wytwarza również przedmioty artystyczne na wyprawy i podarunki, galanterję artystyczną, przedmioty kościelne oraz dla restauracji bufetów i hoteli tace, rondle, półmiski, imbryki, mleczniki, cukiernice itp. O jakości wyrobów świadczy fakt, że już w czasie przedwojennym otrzymała fabryka „Bracia Henneberg" na wystawach pięć złotych medali. Przedstawicielstwo fabryki w Poznaniu posiada p. Franciszek Sychowski przy ul. Franciszka Ratajczaka 27 a prócz tego mieści się sprzedaż detaliczna we wszystkich większych miastach b. Kongresówki, na kresach Wschodnich, w Małopolsce oraz poza Poznaniem w Wielkopolsce w Bydgoszczy, Gnieźnie i Inowrocławiu a na Pomorzu w Toruniu, Grudziądzu i Chojnicach.

SP. AKC. FABRYK METALOWYCH NORBEIN, BR. BUCH I T. WERNER W WARSZAWIE,

to najstarsza w Polsce wytwórnia platerów, sztućcy oraz stylowej galanterji, założona bowiem została w roku 1809. Wyroby tej fabryki kompletne sztućce oraz garnitury noży, widelcy, łyżek, łyżeczek itp. wyrabiane są z białego metalu, grubo srebrzonego i wyróżniają się precyzyjnem wykonaniem oraz trwałością. Z pięknych wzorów zaprezentowanej na Wystawie galanterji stylowej wymienić należy cukiernice, etażery, żardyniery, wazony, kosze, serwisy do kawy, herbaty, przybory toaletowe, biurkowe itd. Dla potrzeb przemysłu gastronomiczno-hotelowego, posiada fabryka specjalny dział produkcji i zbytu. Przedstawicielstwo na Poznańskie spoczywa w rękach p. **W. Ławickiego w Poznaniu,** przy ulicy Ogrodowej 13.

*

Fabryka pianin B. Sommerfeld, Bydgoszcz, ul. Śniadeckich nr. 56.



Firma B. Sommerfeld prowadzona pod osobistem kierownictwem założyciela, istnieje przeszło 20 lat.

Firma postawiła sobie za zadanie fabrykowanie specjalnych modeli pianin, po cenach umiarkowanych, a pierwszorzędnych w gatunku.

Pianina te posiadają najnowszą konstrukcję krzyżową, pancerz metalowy, wzgl. strojnik opancerzony i przedyblowane kołki, co gwarantuje utrzymanie stroju. Specjalne urządzenie klawiatury umożliwia lekką grę. Dźwięk instrumentów jest pełen mocy i melodyjny, dzięki pierwszorzędnym mechanizmom, zastosowanym przy budowie.

Stale nadsyłane uznania szanownej klienteli jako to: szkół muzycznych, profesorów, lekarzy, nauczycieli i t. d. udowadniają popularność fabrykatu „Sommerfeld" we wszystkich warstwach i świadczą o zadowoleniu i stałem poleceniu.

Wyżej opisane instrumenty zostały na wystawach kilkakrotnie premjowane i firma otrzymała złoty i srebrne medale. Ostatnio na Wystawie przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego firma Sommerfeld odznaczona została złotym medalem dużym.

Naszkicowany przez nas w formie szeregu opisów pogląd na Wystawę Przemysłu Hotelowego Restauracyjnego i Cukierniczego, należałoby nam jeszcze uzupełnić przez poświęcenie kilku uwag przedsiębiorstwom, które obesłały imprezę tę wyrobami z dziedziny architektury wewnętrznej, dekoracyjnej i innych różnych działów. Mieliśmy bowiem na Wystawie bieliznę domową i kuchenną, materjały i przybory dekoracyjne, dywany, kilimy, firany, kwiaty sztuczne poza specjalną wystawą ogrodnictwa i żywych kwiatów, meble gięte, klubowe i ogrodowe, tapety, urządzenia łazienek, wanny do kąpieli itd. Z rozległego działu tego na wyróżnienie zasługują następujące firmy:

CENTRALA DYWANÓW KAZIMIERZ KUŻAJ, POZNAŃ, UL. 27 GRUDNIA 9.

Szerokim rozgłosem i najlepszą opinją ciesząca się firma Kazimierz Kużaj, istniejąca od roku 1896 specjalizuje się od kilku lat w artykułach architektury wewnętrznej i dekoracyjnej. Magazyny jej, o czem świadczy stała wystawa wspaniała przy ul. 27 Grudnia a co niemniej uwypuklało się w stoisku firmy na Wystawie, zaopatrzone są obficie w dywany, kilimy, chodniki, kokosy, firany, pokrycia oraz w materjały meblowe i dekoracyjne, pochodzenia najprzedniejszych wytwórni krajowych i zagranicznych. Utrzymywany wybór pod względem wykonania i wzorów od zwykłych do najwspanialszych okazów, umożliwia każdemu a także kupiectwu z branży, korzystne pokrycie zapotrzebowań na artykuły wymienione.

GŁOWACKI BOLESŁAW, POZNAŃ, STARY RYNEK 97.

Już od szeregu lat specjalizuje się firma wymieniona w handlu firanek i w dziale tym doprowadziła przedsiębiorstwo swe do najwyższego poziomu rozkwitu oraz zdolności dostawczej i konkurencyjnej. Firany, story, zasłony odpasowane, w garniturach i z metra, madrasy, brokaty, tiule i t. d. posiada firma w wymarzonych wprost gatunkach, wzorach i wyborze, a ze względu na specjalizowany charakter owego przedsiębiorstwa, oddaje p. B. Głowacki jakościowo pierwszorzędne towary te po cenach nader przystępnych, w hurcie zaś, na dogodnych warunkach regulacji. Nadzwyczaj gustowna dekoracja stoiska na Wystawie, została odznaczona nagrodą.

M. MINDYKOWSKI, POZNAŃ, UL. ŻYDOWSKA 33.

Stoisko tego pierwszorzędnego magazynu dywanów i materjałów dekoracyjnych, przybrane było wzorzystemi i przepięknemi okazami dywanów smyrneńskich Bielskiego Przedsiębiorstwa Wyrobu Dywanów, które to przedsiębiorstwo wytwórcze eksportuje wyroby swoje do najróżniejszych krajów. Smyrneńskie dywany pochodzenia bialskiego nie różnią się niczem od oryginałów, jednakże mają tę zaletę, że są znacznie tańsze. Poza dywanami, wystawiała firma również materjały meblowe i dekoracyjne.

WIELKOPOLSKA CENTRALA TAPET, ZB. WALIGÓRSKI, POZNAŃ, POCZTOWA 31

jest w zakresie swego działania jednem z najlepiej ufundowanych przedsiębiorstw handlowych. Składnice rezerwowe mieszczące się w osobnym gmachu, zaopatrzone są w partje wagonowe najróżniejszych tapet wyrobu krajowego i zagranicznego. To też Centrala Zb. Waligórski stanowi na artykuł ten źródło najkorzystniejszego zakupu, dostarczając towar hurtownie i detalicznie. Prócz tapet, utrzymuje firma na składzie ceraty meblowe, obrusy odpasowane i ceraty z metra, linoleum w różnych kolorach, dywany, chodniki, kokosowe chodniki i maty. Stoisko firmy, wyposażone na Wystawie w mnogość pięknych wzorów, było przez osoby interesowane, dość licznie zwiedzane.

JANIK ALEKSANDER, TORUŃ, UL. MICKIEWICZA nr. 16,

wystawił bardzo praktyczne aparaty do domowego wyrobu dywanów.

„WOJCIECHÓW", TOW. AKC. FABRYKI MEBLI GIĘTYCH W KAMIEŃSKU W WOJ. ŁÓDZKIEM,

wystawiło meble odpowiednie dla przemysłu gospodnio-restauracyjnego i hotelowego. Eksponaty składały się z pięknie wykonanych i niedrogich stolików kawiarnianych, krzeseł, foteli-ków, ławek, stolików do gier itd. Zarząd fabryki mieści się w Warszawie przy ul. Mazowieckiej 7. Firma posiada także Oddział w **Poznaniu, przy ul. Gwarnej 18.**



E. Völzing, Milch-Vertrieb

Sopoty, Badestr. 4.

Nieliczny był udział przedsiębiorstw z terenu Wolnego Miasta Gdańska, z tej przeto przyczyny uważamy za odpowiednie wyszczególnić powyżej wymienioną firmę, która specjalizuje się w wyrobie serów wyborowych. Własnego jej wyrobu: Camembert, Fromage de Brie, Gervais, Romadour, Limburski, Zoppotiner są wyśmienitemi gatunkami serów, których smak i jakość nie różnią się niczem od równych fabrykatów zagranicznych, czem też tłumaczyć należy szerokie ich rozpowszechnienie we wszystkich dzielnicach naszego rynku wewnętrznego. Fabrykaty wymienionej firmy nabyć można w województwach zachodnich we wszystkich handlach masła i nabiału, w składach delikatesów i handlach kolonjalnych, a także zaprowadzone są one we wszystkich pierwszorzędnych zakładach gastronomiczno - hotelowych. Przez doroczny udział w Targach Poznańskich oraz obsyłanie eksponatami każdej odpowiedniej propagandowej imprezy polskiej, firma wymieniona zdobywa na terenie Polski coraz większą popularność i stale wzrastający zbyt na swoje doskonałe wyroby.

„CHEMKOMIS“

Biuro Sprzedaży Komisowej Produktów Chemicznych,
WARSZAWA, ul. Srebrna 12 m. 1. — Telefon 201-50, 323-99.

JENERALNA REPREZENTACJA PRODUCENTÓW POLSKICH KWASU OCTOWEGO I ESENCJI OCTOWEJ.

Sprzedaż hurtowa: luzem w balonach po 60, 50, 40, 25 10, 5, $2^1/_2$ kg, w opakowaniu buteleczkowem po 200, 1000 gr.

Zwracamy uwagę zwłaszcza PP. detalistów na esencję octową w buteleczkach! Przygotowana do bezpośredniej sprzedaży publiczności, odpowiada wymaganiom przepisowym. Napełnianie buteleczek odbywa się w fabryce chemicznej „Grodzisk“ w sposób gwarantujący utrzymanie procentu kwasu 80% (wagowych) i ilości płynu w każdej buteleczce. Etykiety z firmą fabryki „Grodzisk“. PP. Hurtownicy, otrzymujący towar za naszem pośrednictwem mają gwarancję bezpośredniego kontaktu z fabrykami.

Ostrzegamy przed kupnem buteleczek zawierających mniejszy procent kwasu, lub mniejszą zawartość płynu niż wskazano na etykiecie. Kontrolę kwasowości uskuteczniamy na żądanie bezpłatnie po nadesaniu
6625 buteleczki próbnej pod adresem naszego biura.

1323



MUSZTARDA

STELLA

(OSTRA)

aromatyczna i miła w smaku powoduje dobry apetyt - działa na trawienie

STELLA

Fabryka Musztardy

Blanck i Soiński

Poznań

Tama Garbarska 22 **Telefon 1424**

1306

SPECJALNA FABRYKA

C. J. MAYERHOFER

Wiedeń VIII/2. Lerchenfelderstr. 74.
Rok zał. 1850. Rok zał. 1850.

Całkowite i ostatnich wymagań

wielkie kuchnie

piece, maszyny, aparaty, naczynia kuchenne dla hotelów, restauracyj, kawiarń, sanatorjów itp.

Nowość! **Nowość!**

Prawn. zastrz.

Maszyna do mycia naczyń

wystawiona w Hali Maszyn podczas Wystawy gastronomicznej, myje 2000 do 5000 sztuk na godzinę. 1309



Odznaczenie firmy radjowej R. Wojtecki, Wąbrzeźno (Pomorze).

Z prawdziwem zadowoleniem powitaliśmy wiadomość, że komisja sędziów przyznała firmie **R. Wojtecki, wytwórni aparatów i części radjowych z Wąbrzeźna, Pom.**

MEDAL SREBRNY, DUŻY

za aparaty precyzyjnie wykonane, z których podziw wzbudzał zademonstrowany odbiornik RWK IV, 4-lampkowy, eliminujący, jakby za dotknięciem różdżki czarodziejskiej, stację poznańską.

Nie mniejsze wrażenie wywarły aparaty RWB I, 1-lampk. i RWE II, 2-lampkowy, a na szczególną uwagę zasługuje odbiornik, nadzwyczaj estetycznie wykonany RWE III, 3-lampkowy który przy popisach ogólnych współzawodniczył dziarsko z innemi 6—8 lampkowemi aparatami firm innych, nawet zagranicznych, wyróżniając się głośną i czystą audycją.

Jak nas znawcy informowali, podpadały aparaty powyższej firmy prostotą konstrukcji, estetycznem wykonaniem i umiarkowanemi cenami, co spowodowało, że nasze koła rządowe i komunalne okazały dla nich pewne zainteresowanie.

Z przyjemnością stwierdzamy z tego miejsca, że wytwórnia aparatów i części radjowych **R. Wojteckiego** stoi na bardzo solidnych podstawach. Mimo piętrzących się ogólnie trudności finansowych, kroczy ona niekrępowanie w swym rozwoju naprzód, co więcej, udoskonala w wysokim stopniu produkcję swoją z dnia na dzień.

Polecając jej wyroby szczególnej uwadze, zaznaczamy, że firma ta wysyła na żądanie szczegółowe oferty a nadesłane jej liczne uznania dowodzą niezbicie, że niezawiodła wymagań swych odbiorców.

KANTORCZYK K., POZNAŃ, STARY RYNEK 10.

Wytwórnia wyściełanych materaców i mebli zaprezentowała w stoisku swoim stylowe meble klubowe, które zaliczają się do specjalności wyrobów tegoż zakładu. Firma Kantorczyk dostarcza również meble wyściełane wszelkiego innego rodzaju i gatunku, jak: fotele, garnitury, kanapy itd. w wykonaniu trwałem i gustownem.

JAN WALCZAK, POZNAŃ, UL. WROCŁAWSKA 4.

Fabryka sztucznych kwiatów dekoracyjnych zaprezentowała kolekcję barwnych i nietylko udatnie lecz artystycznie wprost wykonanych kwiatów sztucznych, które nadawają się jako trwały, zatem tani stosunkowo artykuł do dekoracji stołów i wnętrz lokali.

WIELKOPOLSKA HUTA „HELENIT“ T. Z. O. P.

Fabryka wyrobów marmurowych w Rawiczu wystawiła z zakresu swej produkcji wspaniałe wprost eksponaty, które precyzją wykonania i obrobienia surowca dorównywały najprzedniejszym fabrykatom zagranicznym. Fabryka „Helenit“ wytwarza kompletne garnitury do umywalek i stolików nocnych, płyty do wykładania ścian i podłóg oraz galanterję marmurową. „Helenit“ posiada własne biura sprzedaży i składnice fabryczne w Poznaniu przy ul. Wrocławskiej 11, w Bydgoszczy, Królewskiej Hucie, oraz w Gdańsku — Am Holzraume 10.

WIELKOPOLSKA HURTOWNIA SZKŁA, SPÓŁKA AKCYJNA, POZNAŃ, UL. PÓŁWIEJSKA 9,

zajęła dość przestrzenne stoisko w dziale dostawców dla przemysłu hotelowego i gastronomicznego. Firma posiada własną szlifiarnię szkła oraz nowocześnie urządzony oddział fabrykacji luster i dostarcza wszelkich rozmiarów i grubości szkło okienne w płytach jako też lustra każdego gatunku, szkło meblowe szlifowane i kolorowe, szyby do samochodów itd. Z działu pokrewnego, po przejęciu zastępstwa poważnej fabryki pomorskiej S. Schütt w Czeraku, utrzymuje Wielkopolska Hurtownia Szkła również na składzie obfity wybór listew i ram do obrazów w najróżniejszych wykonaniach.

ZYGMUNT WIŚNIEWSKI, POZNAŃ, UL. WROCŁAWSKA 13. Fabryka stempli do wypalania i narzędzi precyzyjnych wystawiła cały szereg stempli z miedzi i żelaza. Narzędzia te, niezbędne w browarach, fabrykach likierów i wódek, jak wogóle w zakładach przemysłowych, wysyłających towary swe w beczkach, sądkach i skrzyniach, sprowadzaliśmy w licznych wypadkach ze źródeł obcych, dziś dzięki specjalizowanej produkcji z fabryki p. Wiśniewskiego zapotrzebowanie na stemple do wypalania pokryć możemy w kraju z tą korzyścią, że nabywamy towar jakościowo pierwszorzędny po znacznie niższej cenie od cen fabrykatów zagranicznych.



WODA KOMENIUSZA

z leszczyńskich źródeł artezyjskich. Polecana przez lekarzy. Dostarcza wszelkie ilości

1164

J. SIERADZKI, LESZNO Wkp.

Zał. 1876

WINA i SPIRITUALJE
KAROL RIBBECK

Wł.: ALEKSY LISSOWSKI

POZNAŃ POCZTOWA 23



1331



MY PIJEMY TYLKO LIKIER z Urbanowskiego Ekstraktu bezalkoholowego!

Do nabycia we wszystkich składach kolonjalnych, delikatesów. i t. d.

WYTWÓRNIA EKSTRAKTÓW BEZALKOHOLOWYCH

P. Urbanowski

POZNAŃ - OSTRÓWEK

TELEFON 5163.

POLECAMY ZNANE ZE SWEJ DOBROCI

PIWA MYŚLĘCIŃSKIE

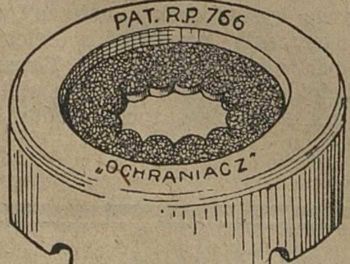
Jasne
Bawarskie
Monachijskie
Słodowo-Jałowcowe

BROWAR, SŁODOWNIA i FABRYKA WÓD MINERALNYCH

w MYŚLĘCINKU, ST. Roszewski

Tel. 279. **Bydgoszcz** Tel. 279.

1193



„OCHRANIACZ"

od wytryskiwania piwa przy nabijaniu beczek winien się znajdować w każdym wyszynku piwa,

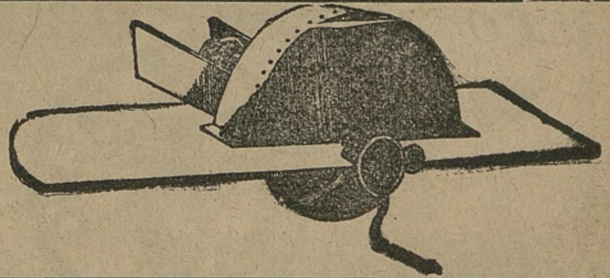
bo zapobiega wytryskiwaniu płynu w górę przy zakładaniu piwa do aparatu; zaoszczędza więc ubrania. Zakładać może każdy także niefachowiec. Cena 8.50 zł.

Ignacy Kalitowski

Bydgoszcz, ul. Art. Grottgera 5, tel. 1853

1195

Szatkownice do kapusty „Polonia"



poleca pp. kupcom bardzo korzystnie

St. Jakubowski, Poznań, Chwaliszewo 64, Fabryka maszyn

1235 4553 4466

PROSIMY STALE WYKŁADAĆ

„DOM GOŚCINNY"

DLA UŻYTKU GOŚCI!

„AUTOMAT", BIURO HANDLOWO-PRZEMYSŁOWE, INŻ. W. FEDORSKI, H. HARESSE I SKA, LWÓW, UL. PIŁSUDSKIEGO 11a.

Już sama nazwa wskazuje, że przedsiębiorstwo handlowe wyżej wymienione jest źródłem dostawy automatów na wszelkiego rodzaju towary. Jako generalna reprezentacja na Polskę renomowanej fabryki, Walter Müller we Wiedniu, dostarcza automaty na czekoladki, cukierki, mydła, pudry, papierosy w czterech różnych typach dalej specjalnie małe automaty do przytwierdzania na tylnej stronie oparcia krzesła w kinach, teatrach itd. Poza wymienionemi typami powszechnie już znanemi, wystawiła firma na Wystawie automat perfumujący na trzy rodzaje perfum, który jako nowość dla fabrykantów perfum, dla właścicieli sal tanecznych, oraz dla salonów fryzjerskich wzbudzał wielkie zainteresowanie. Firma „Automat" dostarcza zaprezentowane na Wystawie eksponaty na bardzo dogodnych warunkach.

ALBIN PRZYTULSKI, SOSNOWIEC, UL. PIŁSUDSKIEGO 30.

W szeregu eksponatów „różnych" na uwagę wszystkich zasługiwała **ścieraczka „Alin"**, niezbędna w każdym domu. Uniwersalna ścieraczka **„Alin"** jest idealnym wprost środkiem do szybkiego i gruntownego czyszczenia oraz polerowania złota, srebra, plateru, niklu, mosiądzu, miedzi, luster, szkła, szyb i kryształów. Ponieważ ścieraczka „Alin" wolna od kwasów, tłuszczów i twardych substancyj nie uszkadza metali, pozatem w użyciu nadzwyczaj jest oszczędnym środkiem i mimo zbrudzenia nie traci nic na swej własności czyszczenia, przeto nowość tę, nagrodzoną w roku bieżącym medalem bronzowym na wystawie w Bydgoszczy, można rzeczywiście polecić, gdyż ułatwia żmudną częstokroć i mozolną pracę.

J. K. MACIAŁEK, FABRYKA PODWIĄZEK I BIELIZNY „ASTRUM", KRAKÓW, UL. GERTRUDY 5,

poza czołowym artykułem, jakim w wytwórni tej są podwiązki i przepaski, wystawiła liczne wzory gustownie wykonanej bielizny domowej i kuchennej.

B. HILDEBRANDT, FABRYKA I SKŁAD ODZIEŻY ZAWODOWEJ, POZNAŃ, UL. POCZTOWA 33,

reprezentował na Wystawie jako jedyny dział produkcji odzieży zawodowej. Firma Hildebrandt od szeregu lat specjalizuje się w wyrobie i dostarczaniu ochronnej odzieży zawodowej dla wszelkich dziedzin przemysłowych i rzemieślniczych, nie wykluczając zatem także potrzeb zawodu gospodnio-restauracyjnego i cukierniczego. Fartuchy białe damskie i męskie, jaczki i bluzy cukiernicze, fartuchy i płaszcze dla bufetowych, płaszcze i czapki dla kucharzy, kurtki i fartuchy dla pomywaczy itp. artykuły składały się na eksponaty tej placówki wytwórczo - handlowej. Przyznać trzeba, że wykonanie tych wyrobów, tak pod względem jakości i doboru materjału, jako też staranności kroju oraz praktycznych fasonów odpowiada w zupełności przeznaczeniu i zasługuje na miano pierwszorzędnej odzieży ochronnej. Wszystkie zatem zawody korzystać winny z tego polecenia godnego źródła produkcji i dostawy.

„LUSTRZAN", LABORATORJUM CHEMICZNO-TECHNICZNE W GRUDZIĄDZU,

wystawiło z wyrobów swoich trzy eksponaty, które w zawodzie gospodnio-restauracyjnym i hotelowym znaleźć mogą dobry zbyt. Pierwszym z nich, to **„Galowit"**, najlepszy rzekomo i najskuteczniejszy środek do czyszczenia rur aparatów od piwa. Zastosowanie prawnie zastrzeżonego preparatu tego upewni każdego restauratora, że nie będzie miał mętnego lub kwaśnego piwa. Liczne podziękowania, jakie firma „Lustrzan" codziennie niemal otrzymuje od pp. restauratorów są dowodem skuteczności i celowości tegoż środka. — Drugim z rzędu eksponatem, zaprezentowanym przez omawiane przedsiębiorstwo na Wystawie był proszek **„Lustrzan"**, nieszkodliwy preparat do czyszczenia przedmiotów złotych, srebrnych, alfenidowych, szkła i kryształów. — Wreszcie **„Pluskowit"**, tępiący radykalnie pluskwy i zarodki, ułatwia skutecznie walkę, jaką częstokroć z plagą tych owadów podejmować trzeba.

Z CENTRALNEGO ZARZĄDU ZWIĄZKU

Protokół

z Ogólnego Wszechpolskiego Zjazdu Restauratorów i Pokrewnych Zawodów, który się odbył w Poznaniu dnia 28 września 1927 r. o godzinie 11 przedpołudniem w wielkiej sali Ogrodu Zoologicznego z następującym porządkiem obrad:

Porządek obrad:

1) Otwarcie Zjazdu przez prezesą Związku p. Romana Antoniewicza,
2) Powołanie marszałka i asesorów Zjazdu oraz sekretarza,
3) Przemówienie reprezentantów Władz, Prasy, Sejmu i poszczególnych Organizacyj Społecznych,
4) Referaty:
   a) prezesa Związku p. Romana Antoniewicza „O prawo restauratora polskiego";
   b) prezesa Okręgowego p. Marjana Bawarskiego „Wpływ ustaw prohibicyjnych na stosunki gospodarcze i polityczne w Polsce";
   c) prezesa Okręgowego p. Bolesława Nowaka „Organizacja powszechna restauratorów i pokrewnych zawodów w Polsce";
   d) p. Borowskiego Stanisława ze Lwowa „O stanie i rozwoju polskiego hotelarstwa w Polsce".
5) Zamknięcie Zjazdu.

Zagaił Zjazd p. prezes Roman Antoniewicz, który w treściwych słowach wykazał potrzebę takiego Zjazdu.

Przepełniona sala uczestników wskazuje najlepiej na to, że restaurator pomimo ciężkich walk, jakie stacza o swój byt o swoje jutro, zrozumiał należycie swoje powołanie i pragnie pracować nie tylko dla siebie ale i dla dobra kraju. Liczni przedstawiciele tak Władz państwowych jak i komunalnych, posłowie i senatorowie oraz reprezentanci nietylko ciężkiego przemysłu ale i innych gałęzi przemysłowych i kupiectwa, dalej licznie reprezentowana prasa, która zawsze staje w szranki, gdzie idzie o ochronę naszej egzystencji, dają najlepszy dowód, że dola restauratora obchodzi cał ogół, cały kraj. Piersi nasze duma rozpiera na ten widok, a serca nasze odczuwają niekłamaną sympatję i tę myśl, że na nasz zew pośpiesza cały kraj by usłyszeć, co nas boli i czego się domagamy w obronie swych słusznych praw. Wygłoszone referaty dadzą najlepszy obraz naszego ciężkiego położenia, gdyż mimo zagwarantowania ustawą konstytucyjną jesteśmy traktowani jak parjasi.

Po przemówieniu stawia wniosek na obranie marszałkiem Zjazdu p. B. Kasprowicza, prezesa Izby handlowo-przemysłowej w Bydgoszczy, co zebrani z aplauzem przyjęli do wiadomości.

p. Kasprowicz B. jako marszałek podziękował naczelnikom Zjazdu za zaufanie i w pięknych słowach wygłosił krótkie przemówienie, w którem wykazał, że dola restauratora nie jest do pozazdroszczenia. Następnie do prezydjum powołał licznych reprezentantów władz, przemysłu i handlu, posłów, senatorów, prasę oraz członków Centralnego Zarządu Związku i prezesa Towarzystwa Restauratorów na m. Poznań i okolicę. Na sekretarza powołał p. Tadeusza Blachaczka gen. sekretarza Centr. Zarządu Związku.

p. Dr. Kiedacz wiceprezydent imieniem miasta Poznania powitał zebranych ciesząc się z tego, że właśnie naszemu miastu przypadł ten zaszczyt gościć w swych murach ten Zjazd z całej Polski. W dalszym ciągu zaznaczył, że rozwój przemysłu restauracyjnego i hotelowego jest w wysokim stopniu dla wszystkich pożądany i jako taki może być źródłem majątku narodowego. Dużo mamy skarbów w kraju dotychczas niewykorzystanych.. W innych krajach są dochody ze wszystkiego; z czego utrzymują się mieszkańcy i są w pewnym dobrobycie; w krajach tych jest należny rozwój tak handlu jak i przemysłu albowiem się im nie tamuje drog do rozkwitu. U nas niestety jeszcze tego niema, przemysłowi restauratorskiemu nie dano należytych praw dowolnego rozwoju i rozkwitu i dla tego stan ten chyli się ku upadkowi. To zło musi być naprawione.

Witając raz jeszcze wszystkich uczestników Zjazdu życzy pomyślnych obrad i dodatnich owoców.

p. Dr. Wnęk imieniem Wielkopolskiej Izby Skarbowej składa Zjazdowi życzenia pomyślnych obrad.

p. Dr. Waschko imieniem Izby przemysłowo-handlowej w Poznaniu pozdrawia wszystkich obecnych i życzy dodatniego wyniku z uchwał jakie zapadną na tym Zjeździe. Uchwały te będą powtórzeniem i ponownem podkreśleniem wyrządzonej krzywdy restauratorom. Popełniony błąd gospodarczy przez odpowiedzialne czynniki musi być jaknajrychlej usunięty.

p. poseł Piotrowski imieniem partji składa życzenia.

p. prezes Maksymowicz imieniem stowarzyszenia restauratorów z Małopolski zaznacza, że przygnębienie naszego zawodu wymaga jak najrychlejszej sanacji. Cieszy się, że Poznań był zawsze przewodnikiem naszej obrony i że jemu w słusznym udziale przypadł obowiązek zwołania Zjazdu.

p. poseł Milczyński imieniem N. P. R. zaznacza, że klub jego był zawsze w ścisłym stosunku z pracami Centralnego Zarządu Związku w sprawie obrony koncesyj i oświadcza, że i nadal dla dobra sprawy będzie intensywnie pracować.

p. poseł Marciniak składa najserdeczniejsze życzenia, kończąc słowami Szczęść Boże!

p. syndyk Pawlicki imieniem Związku Wytwórców Napojów Alkoholowych wita zebranych i wierzy, że obrady Zjazdu wydadzą wielkie owoce.

p. radca Ratajski z Grudziądza imieniem Izby przemysłowo-handlowej w Toruniu składa życzenia.

p. Wróblewski, prezes hotelistów w Warszawie po dłuższym wywodzie o rozwoju hotelarstwa w Warszawie wita serdecznie zebranych i składa życzenia owocnych prac.

p.. **Rodakowski** z Katowic imieniem Centralnego Związku Restauratorów na Województwo Śląskie powitał w serdecznych słowach Zjazd i powołał go do silnej obrony naszego zawodu.

p. **Kowalski** prezes Stow. Rest. w Wilnie po złożeniu życzeń skutecznych obrad oznajmił, że Wilno chce być zawsze łącznikiem z Poznaniem.

p. **Kramarczyk** ze Stanisławowa jako delegat Izby rękodzielniczej a zarazem Stow. Restauratorów złożył życzenia.

p. **Juszczak** syndyk Izby Rzemieślniczej w Poznaniu składa Prezydjum Zjazdu serdeczne życzenia a zarazem przyrzeka poparcie.

W dalszym ciągu złożyli życzenia pomyślnych obrad p. Miklaszewski imieniem Zw. Cechów, p. Syller w imieniu Zw. Cechu Rzeźn., p. red. **Garztecki** imieniem pisma „Restauratora i Hotelarza Polskiego" w Warszawie, p. Sokołowski, syndyk dziennikarzy pomorskich, p. Sobczyński imieniem Centrali Związku Restauratorów w Warszawie, p. Sibilski imieniem Związku Restauratorów Kolejowych, p. Rypiński imieniem Związku Kupców Podróżujących, p. Żakowski imieniem „Dziennika Poznańskiego", p. dyr. Przybylski imieniem Związku Browarów z tem, że przemysł browarniany jest ściśle złączony z restauratorami, zna dokładnie bolączki i dlatego wspólnie razem walczą, p. Mielników imieniem „Gaz. Przemysłu Rzeźnickiego", p. Fiołka imieniem Związku Rzemieślników, p. **Kazimierczak** imieniem „**Domu Gościnnego**" wygłosił dłuższe przemówienie, jak również w dłuższem a podniosłem przemówieniu wygłosił piękne życzenia, p. Dr. **Winiarski** imieniem „**Kupca**".

Jako ostatni mówca p. Dr. Krzyżankiewicz, dyrektor Targów Poznańskich jako wykonawca woli Komitetu Ściślejszego Wystawy złożył życzenia, by uchwalone przez Zjazd postulaty znalazły należyty posłuch przez odnośne Władze. Wkońcu przemówił już jako generalny sekretarz Krajowej Wystawy, która ma się odbyć w roku 1929, wnosząc apel, ażeby pp. restauratorzy na tej wystawie wzięli tłumny udział, albowiem musimy pokazać, co potrafimy stwarzać w naszym kraju dla tych, którzy zjadą się z całego świata, celem nawiązania z nami kontaktu handlowego.

Po tych przemówieniach nastąpiły referaty p. prezesa Związku Romana Antoniewicza, prezesa okręgowego p. Marjana Bawarskiego, p. prezesa okręgowego Bolesława Nowaka i p. Borowskiego ze Lwowa.

Wygłoszone referaty były hucznie oklaskiwane.

p. **Teska** przemówił imieniem swojego pisma.

p. **Kowalski** z Wilna dziękując p. prezesowi Romanowi Antoniewiczowi za położone trudy około zwołania Zjazdu i za wytrwałą pracę około rozwoju organizacji zaznaczył, że wszyscy z tego zjazdu wychodzą z tem przekonaniem, że nasze walki nie pozostaną bez dodatnich wyników.

p. prezes **Antoniewicz** podziękował p. marszałkowi Kasprowiczowi za przewodnictwo podnosząc przytem zasługi tegoż około prac obrony zagrożonych koncesyj.

p. **Kasprowicz** dziękuje p. prezesowi Antoniewiczowi za słowa uznania, podkreśla zaszczytne stanowisko tegoż jakoteż i niezmordowaną a owocną pracę. Wkońcu oznajmia, że będzie wysłany hołd dziękczynny do Pana Prezydenta następującej treści:

„Zebrani na Zjeździe Ogólnym Wszechpolskim w Poznaniu w dniu 28 września rb. właścicieli restauracyj, hoteli i kawiarń zwracają się przy tej okazji do JWPana Prezydenta Rzeczypospolitej z wyrazami najgłębszego hołdu i wyrażają przy tej sposobności nadzieję oraz prośbę pod adresem Pana Prezydenta Rzeczypospolitej, iżby tenże doceniając w wielkodusznem swem sercu tę rolę i znaczenie restauratora polskiego, które zawsze w swych dążeniach i wytrwałej a uczciwej pracy pokrywa się z dobrem Najjaśniejszej Rzeczypospolitej Polskiej, weźmie zawód ten w obronę skuteczną i bezpośrednią i najwyższym Swym autorytetem oraz wpływem osobistym to sprawi, iż w najbliższych ustawach i rozporządzeniach Rządu stanowi restauratora sprawiedliwość uczynioną zostanie.

W tej nadziei Zjazd kończy swe obrady z wniesieniem trzykrotnego okrzyku na cześć Pana Prezydenta".

Po odczytaniu zebrani godząc się na to wnieśli trzykrotny okrzyk na cześć Pana Prezydenta Rzeczypospolitej.

Pan marszałek Kasprowicz zamknął Zjazd o godzinie 3 popołudniu.

Marszałek: (—) B. **Kasprowicz**. Sekretarz: (—) T. **Blachaczek**.

Komitet Międzyzwiązkowy.

PROTOKÓŁ

z posiedzenia Komitetu Międzyzwiązkowego odbytego w dniu 30 października 1926 w lokalu restauracji „Continental" (u p. Bojcuna) w Poznaniu przy ul. św. Marcina 36.

Obecni

pp. Antoniewicz, Niewitecki, Kubiaczyk, syndyk Pawlicki, Stenzel, Gniatczyński, dyr. Kotarski, dyr. Kazubowski, p. Pjojda w zastępstwie dyr. Kaczmarka, oraz pp. Dr. Waschko syndyk Izby Przemysłowo-Handlowej w Poznaniu. Nieobecność swoją usprawiedliwili pp. posłowie z powodu odbywającej się sesji sejmowej oraz pp. Przybylski i Dr. Głowacki.

Pan Przewodniczący Antoniewicz zagaił posiedzenie o godzinie 4 min. 15.

Porządek obrad:

ad punkt 2: Przeczytany protokół przyjęto do wiadomości.

ad punkt 3 i 5. Poseł Chełmoński wyrobił audjencję u ministra skarbu p. Czechowicza; w nieobecności p. ministra przyjął delegację (pp. Antoniewicz, Sobczyński, poseł Chełmoński) p. Leśniewski. Czwarta nowela do ustawy antialkoholowej opracowana przez b. Ministra Skarbu Dr. Klarnera miała być wniesioną do Sejmu przez Min. Spraw Wewnętrznych p. Młodzianowskiego, lecz z powodu zmiany gabinetu obecnie na nowo trzeba sprawę przeprowadzić.

Referent, p. Grabowski, przyjął delegację bardzo chłodno.

Minister Spraw Wewnętrznych był nieobecny, Delegację przyjął Dyrektor Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego p. Adelstein i po jednogodzinnej dyskusji oznajmił, że będzie się starał, ażeby nie dopuścić do redukcji koncesyj, oraz będzie się starał przekonać obecnego Ministra, że wniesienie 4 noweli do ustawy antialkoholowej jest konieczne.

p. Dr. **Waschko** oznajmia, że wykonanie uchwały Zjazdu zostało opóźnione z powodu wyjazdu jego do Warszawy, dlatego też wygotowanie memorjału zostało opóźnione. Zanim się memorjał wydrukuje, musi się obecne opracowanie dać pod dyskusję celem poczynienia ewentualnych uzupełnień.

Uchwała: Delegacja wybrana uda się do Warszawy na dnie 5 i 6 listopada 1926, przedtem uprosić p. Sobczyńskiego, ażeby wyrobił u poszczególnych Ministrów audjencję.

KOMUNIKATY CENTRALNEGO ZARZĄDU ZWIĄZKU

KOMUNIKAT NR. 70.

Kooptacja nowego generalnego skarbnika Centralnego Zarządu Związku.

Na mocy uchwały Centralnego Zarządu Związku został w drodze kooptacji — aż do przyszłych wyborów — wybranym na generalnego skarbnika, p. Stanisław Orczykowski, właściciel restauracji w Poznaniu, ul. Wjazdowa 10. (tel. 16-52), u którego można otrzymać informacje wchodzące w zakres skarbnictwa.

Przy tej sposobności podaje się do wiadomości wszystkim PP. Prezesom Towarzystw, że u generalnego skarbnika, p. Orczykowskiego można nabywać w razie potrzeby dyplomy 25-letniego jubileuszu. (1 dyplom = 12,00 złotych).

Roman Antoniewicz, prezes. *Blachaczek,* gen. sekretarz.

* * *

KOMUNIKAT NR. 71.

o postępie prac sprawy o odszkodowanie.

Wszystkim interesowanym członkom, którzy przystąpili do skargi o odszkodowanie, podajemy do wiadomości, że adwokat Pniewski wniósł z końcem września r. b. skargę do Najwyższego Trybunału Administracyjnego a to na podstawie tej, że Ministerstwo Skarbu pomimo postawionych dwu terminów w sprawie oświadczenia się, nie dało żadnej odpowiedzi.

Roman Antoniewicz, prezes. *Blachaczek,* gen. sekretarz.

* * *

KOMUNIKAT NR. 72.

Centralny Zarząd Związku podaje do ogólnej wiadomości, że za jego staraniem zostały godziny policyjne przedłużone do 4 w nocy dla wszystkich restauratorów podczas Wystawy przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego w czasie od 24 września do 9 października r. b. włącznie. (Wyciąg z protokółu Komitetu Ściślejszego Wystawy z posiedzenia, dnia 20 września 1927 r.).

Roman Antoniewicz, prezes. *Blachaczek,* gen. sekretarz.

Sprawozdania Obwodów i Towarzystw

Relacja skarbnika Okręgu Bydgoskiego.

Odnośne pokwitowanie kasy Centralnego Zarządu Związku licz. porz. 48, Nr. 17 „Domu Gościnnego" zawiera pokwitowanie dla Tow. Res. Bydgoszcz bez bl. dan. zł. 880,50.

Powyższe pokwitowanie kasy Centralnego Zarządu jest nie ścisłe albowiem nie Tow. Res. Bydgoszcz, lecz kasa Okręgu Bydgoskiego wpłaciła dnia 22 sierpnia 27 powyższą sumę wedle listy z dnia 21 sierpnia 1927, (na ręce Prez. Antoniewicza w Poznaniu przesłana) i to za następujące Towarzystwa:

1) Nakło za drugi kwartał 1927	zł. 109,50
2) Wągrówiec za pierw. kwartał 1927	zł. 34,50
3) Żnin za drugi kwartał 1927	zł. 67,50
4) Chodzież za drugi kwartał 1927	zł. 21,—
5) Strzelno za drugi kwartał 1927	zł. 30,—
6) Inowrocław za drugi kwartał 1927	zł. 120,—
7) Bydgoszcz za drugi kwartał 1927	zł. 300,—
8) Mogilno za drugi kwartał 1927	zł. 90,—
9) Szubin za pierw. i drugi kwart. 1927	zł. 108,—
razem:	zł. 880,50

L. Piątkowski, skarbnik.

Nad punktem a (str. 1) wywiązuje się dyskusja w której biorą udział pp. Antoniewicz, Dr. Waschko i Syndyk Pawlicki.

Na podstawie statystyki opracowanej przez Seidenmajera, należy zmienić liczbę redukcji wyszynków, albowiem obecnie podana na 36.000 jest za wysoka i nie ma oparcia statystycznego.

p. Niewitecki zabiera dwukrotnie głos i proponuje, ażeby się zwrócić do 9-ciu komisarjatów celem otrzymania potrzebnego materjału ilości zatrudnionych pracowników w zawodzie restauracyjnym. Cyfry podane w memorjale muszą być o ile możności dokładne.

p. Dr. Waschko zaznacza, że Centralny Zarząd Związku powinien posiadać w swem biurze dokładną statystykę.

p. prezes Antoniewicz wyjaśnia, że obecnie fizyczną niemożliwością było taką statystykę zaprowadzić, pomimo usilnego starania Gen. Sekretarjatu.

p. Dr. Waschko oznajmia, że w memorjale muszą być poważne cyfry, które by w przybliżeniu zgadzały się ze statystyką, jaką posiada Ministerstwo Skarbu.

P. Syndyk Pawlicki obszernie uzasadnia, że Ministerstwa posiadają bardzo dokładny materjał statystyczny, nim tylko operują, dlategoteż przychyla się do wywodów p. Dr. Waschki.

Dalej proponuje, ażeby wyjazd Delegacji odłożyć na poniedziałek 8 listopada rb. następnie ażeby z posłami omówić sprawę wniesienia nagłego wniosku.

P. przew. Antoniewicz jest zatem, ażeby w myśl zapadłej już uchwały Delegacja udała się do Warszawy na czas 5 i 6 listopada rb. Okres czasu już jest krótki i dalsze odkładanie jest niepożądane; zapytuje się zatem p. Dr. Waschki, czy memorjał powyższy na ten czas już będzie przygotowany a otrzymawszy potwierdzającą odpowiedź oznajmia, że wyjazd Delegacji na powyższe dnie jest możliwy do przeprowadzenia.

ad punkt 4: Ustalono dzień na 8 listopada 1926 r.

ad punkt 6: P. prezes Antoniewicz uzasadnia potrzebę zwołania wiecu, albowiem ogół członków chce widzieć, co my robimy; powołując się też na p. Grabowskiego, który również tę myśl podniósł z tem, że im sprawa będzie głośniejsza, temwięcej będzie miała widoków powodzenia.

p. Dr. Waschko jest zdania, iż niezależnie od powziętych prac nie zaszkodzi zwołać wiecu.

P. A. Gniatczyński jest zatem, ażeby wszystkie warsztaty pracy brały udział w tym wiecu.

Na tem zakończono posiedzenie o godzinie 6 wiecz.

Przewodniczący: (—) R. Antoniewicz. Sekretarz: (—) T. Blachaczek.

NASI JUBILACI

50-lecie F-my „Antoni Schmidt" w Żninie.

Pięknej uroczystości zawodowej a zarazem rodzinnej był świadkiem Żnin. Oto w dniu 21 września r. b. obchodzono w tem mieście okręgu Nadnoteckiego rzadką w dziejach handlu polskiego uroczystość 50-letniego istnienia firmy kupieckiej, założonej ongiś przez p. Antoniego Schmidta a prowadzonej dziś przez syna jubilata p. Bronisława Schmidta. Najsympatyczniejszą okolicznością jest to, iż zacny jubilat p. Antoni Schmidt do dnia dzisiejszego cieszy się jak najlepszem zdrowiem a choć agendy zdał synowi, to jednak krząta się w interesie wcale żywo i wciąż jeszcze bierze pełny udział w codziennej pracy zawodowej. Szczegół tem bardziej godny podkreślenia, iż ów p. Antoni Schmidt liczy dziś lat 75.

Uroczystość jubileuszu, w której wzięli udział i to gremialny, reprezentanci miejscowego Magistratu, Starostwa, prasy, kół kupieckich miejscowych i zamiejscowych, rozpoczęła się nabożeństwem, odprawionem na intencję firmy i jubilata przez ks. proboszcza Schmidta z Rożnowa pod Obornikami. Następnie nastąpiło składanie życzeń uroczystościowych w domu jubilata. Licznie przybywających delegatów pp. Schmidtowie witali bardzo serdecznie przy suto zastawionym stole. Przeszło 300 depesz gratulacyjnych nadeszło w tym dniu do f-my Schmidt w Żninie. Do życzeń tych wydawnictwo „Kupca" i „Domu Gościnnego" przyłącza się jak najserdeczniej. Ogólny przebieg opisywanej tu uroczystości jubileuszowej w domu pp. Schmidtów pozostawił w sercach wszystkich uczestników jak najmilsze wrażenie...

UWAGI NA CZASIE

Program szefa prohibicji.

Przed kilku tygodniami odbyła się inauguracja Seymoura Lowmana, następcy podsekretarza skarbu, Andrewsa, nowomianowanego ostatnio szefa urzędu prohibicji w Stanach Zjednoczonych A. P. — Z okazji tej wygłosił on mowę, w której zaznaczył, że „głównem zadaniem naszem jest poskromienie działalności radykalnych mokrych i radykalnych suchych". Kogo zaś uważa za owych radykałów, tłumaczy w sposób następujący:

„Radykalnymi mokrymi nazywam tych, którzy wzdragają się przyjąć konstytucję Stanów Zjednoczonych i postanowienie Kongresu i którzy zalecają ignorowanie i obalenie prawa prohibicji. Zaś radykalnymi suchymi nazywam tych gorliwych, lecz nieopatrznych ludzi, którzy wciąż krytykują usiłowania urzędników, którzy szczerze pracują nad wykonaniem praw uchwalonych przez kongres. Konstruktywna krytyka jest zawsze pomocną, lecz stałe wynajdywanie błędów, czynione przez zanadto gorliwych zwolenników prohibicji, jest bardzo szkodliwem dla sprawy wstrzemięźliwości".

Cóż mamy na to odpowiedzieć? Ponieważ pan Lowman musi być z zawodu i obowiązku suchym, nie możemy wymagać od niego, aby publicznie powtórzył twierdzenie, jasne jak słońce i znane całej Ameryce, że właśnie prohibicja jest największym wrogiem wstrzemięźliwości. Susi fanatycy dolewają wprawdzie oliwy do ognia, lecz przecież samo prawo Volsteada jest owocem fanatyzmu, tyranji i niezrozumienia natury ludzkiej.

Co się tyczy „radykalnych mokrych" i ich domniemanego „ignorowania i zwalczania konstytucji krajowej", myli się p. Lowman, nazywając prawo Volsteada częścią konstytucji. Uchwalając prawo prohibicji, Kongres nie ograniczył wolności słowa w wypowiadaniu swego zdania o prohibicji. Jesteśmy więc ciekawi, w jaki sposób nowy szef zamierza tamować działalność „radykalnych mokrych", którymi potencjalnie jest większa część Amerykanów.

Wiadomości drobne.

UPRAWA CHMIELU W JUGOSŁAWJI.

Chmiel staje się stopniowo jednym z najważniejszych przedmiotów eksportu jugosłowiańskiego. W roku 1920 wywieziono z Jugoslawji 10.814 centnarów chmielu wartości 2.9 miljonów dynarów, roku 1925 eksport chmielu z Jugoslawji wynosił 2.75 proc. ogólnego wywozu jugosłowiańskiego. Chmiel zajmował przez szeregi lat pierwsze miejsce w eksporcie jugosłowiańskich produktów rolnych. Obecnie zajmuje on trzecie miejsce po pszenicy i kukurydzy.

Według danych statystycznych jugosłowiańskiego ministerstwa, uprawie chmielu służył w roku 1921 obszar 1.200 ha, w roku 1922 — 1.826 ha, w r. 1923 — 1.615 ha, w roku 1924 — 2.227 ha, w r. 1925 — 2.155 ha.

Na obszarach tych zebrano: w roku 1921 — 5.150 centnarów chmielu, w roku 1922 — 14.277 centnarów, w r. 1923 — 15.148 centnarów, w roku 1924 — 21.856 centnarów, w r. 1925 — 11.061 centnarów.

Z jednego hektara zebrano: w roku 1921 — 4,27 centnarów chmielu, w roku 1922 — 7,83 centn., w roku 1923 — 9,37 centnarów, w r. 1924 — 9,81 centn., w r. 1925 — 5,44 centnarów.

C. A. FRANKE, Bydgoszcz

ROK ZAŁOŻENIA 1827. ISTNIEJE 100 LAT

Rektyfikacja spirytusu - Parowa fabryka najwyborniejszych likierów

kilkanaście razy premjowane
ZŁOTEMI MEDALAMI

i Wytłocznia soków owocowych

Poleca swoje wyroby po cenach bezkonkurencyjnych.

WYRABIA JAKO SPECJALNOŚĆ:

„Dr. Eskalony" 1118

Krople żołądkowe z prawdziwych ziół leczniczych.

„Kujawiak"

Kujawska esencja żołądkowa, podł. apt. „F. Hoyer'a (Leistikow")

Likier deserowy 4547t

4153 **„Karmelicki"**

Marki prawnie zastrzeżone.

Parowy zakład kąpielowy. Parowy tartak z najnowszemi maszynami do obrabiania drzewa. Import i eksport drzewa.

GŁÓWNE BIURO PRZY UL. KSIĘCIA ADAMA CZARTORYSKIEGO NR. 7 b.

Nr. telefonów: Dyrekcja 91, Rektyfikacja 69, Fabryka likierów 55, Tartak 28, Zakład kąpielowy 987.

Adres telegraficzny: Franke, Sprytownia, Bydgoszcz.

Tylko dla znawców!

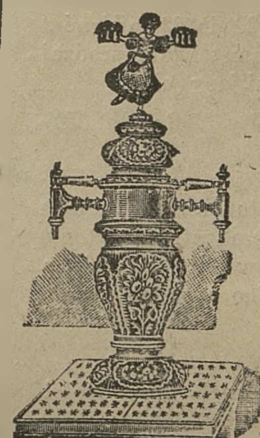
Wina
Wódki
Likiery

1026

Sp. Akc. „REKTYFIKACJA WARSZAWSKA"

Skład dla Poznańskiego i Pomorza:

Poznań, ul. Wielkie Garbary 37.



Franciszek Bloch

Bydgoszcz, Śniadeckich 47-47a

Hurt. 1192 **Detal.**

specjalna fabryka aparatów do piwa, wody sodowej i automatów

Kurki kontrolne — szkła i rury kontrolne — największe zapasy — największe przedsiębiorstwo tego rodzaju w Polsce.

Specjalność: Badanie i czyszczenie rurociągów pod gwarancją.

Rok zał. 1912 Tel. 961.

PIWA KROTOSZYŃSKIE
SPECJAŁ • MARCOWE

należą do najlepszych!

BROWAR KROTOSZYŃSKI

Tow. Akc. w Krotoszynie.

CZESKI KONTYNGENT SPIRYTUSOWY.

Kontyngent spirytusowy Czechosłowacji ustalony został na kampanję bieżącą w wysokości 600.000 hektolitrów, co oznacza w porównaniu z kampanją ubiegłą podwyższenie o 50.000 hektolitrów. Ca 62% kontyngentu przypada na gorzelnie rolne, reszta na fabryki spirytusu. Powiększenie kontyngentu nastąpiło w wyniku dobrych zbiorów ziemniaków oraz niewykorzystania w latach ubiegłych przez gorzelnie rolne przydziałów swych z przyczyn technicznych. Należy dodać, że Czechosłowacja, licząca 13½ milj. mieszkańców, ma taki sam kontyngent spirytusowy, co 30-miljonowa Polska. Świadczy to o wielkich możnościach rozwoju naszego gorzelnictwa rolniczego przy odpowiedniej polityce rządowej, która powinna iść przedewszystkiem w kierunku rozwoju produkcji spirytusu technicznego.

ZBIORY TYTONIU W TURCJI.

Tureckie zbiory tytoniu, szacowane początkowo na 40 — 45 miljonów oka, na skutek suszy wypadną znacznie gorzej i oceniane są obecnie ogółem na 20 do 22 miljonów oka. W stosunku do roku ub. jednak nawet i taki urodzaj przewyższa zbiory zeszłoroczne o 2 miljony oka.

OTWARCIE MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW TYTONIU W TURCJI.

Dnia 15 b. m. otwarte zostały w miejscowości Ak-Hissar, pierwsze międzynarodowe targi tytoniu. Na targach tych wystawione są najprzeróżnorodniejsze gatunki tytoniu tureckiego. Dnia 25 października, t. j. w dniu zamknięcia targów, odbędzie się w Ak-Hissar ogólnopaństwowy zjazd plantatorów tytoniu.

BANKIET DLA 4.200 OSÓB.

Najtrudniejsza sprawa podczas ostatnich uroczystości, związanych z pobytem legjonistów amerykańskich w Paryżu, był bankiet, w którym miało uczestniczyć 4.200 gości. Rząd francuski jednak wywiązał się godnie z tego zadania, bankiet udał się najzupełniej, a o rozmiarach jego niech świadczy zestawienie następujące:

Dla ucztujących przygotowano 150 wyborowych łososi, które dostarczyły 800 kilogramów smacznego, różowego mięsa. Wołowiny przyrządzono całą tonę, na sos majonezowy zużyto 2.500 jaj, 300 litrów oliwy i 100 litrów octu. Pozatem dostarczono 600 kilogramów najprzedniejszych owoców, 200 kilogramów sera, 2000 kilogramów jarzyn i 100 klg. chleba. Na deser podano 4.400 bomb lodów pralinowych, a choć w Ameryce obowiązuje prohibicja, to jednak goście amerykańscy raczyli się obficie 6000 butelkami wina, najprzedniejszych marek francuskich, które dano im do rozporządzenia.

Pięćset kucharzy i kelnerów było potrzeba dla sporządzenia potraw i podawania ich gościom, zaproszonym na ten bankiet, na który — jak oświadcza z dumą jeden z dzienników paryskich — Pantagruel zaprosił Lukullusa.

Same potrawy, potrzebne do tej uczty, kosztowały 800..000 franków, cały koszt bankietu z jego urządzeniem wynosił około trzech miljonów franków.

Bankiet urządzony był na podwórzu Domu Inwalidów, po wielkiej defiladzie legjonistów.

NOWE WYDAWNICTWA

Ukazał się w sprzedaży 4-ty zeszyt cieszącego się coraz większem uznaniem miesięcznika **„Modne Roboty Kobiece“.**

Poprzednie zeszyty zawierały „najnowsze sposoby ozdabiania sukien“ (aplikacja, haft, liworyzacja), „Najmodniejsze szale szydełkowe i na widełkach“ oraz „Artystyczne tkactwo bez warsztatu“. Ostatni zeszyt przynosi ogromną ilość modeli na „Serwety i Serwetki“. Liczne ilustracje, szczegółowe objaśnienia oraz wzory naturalnej wielkości pozwolą wszystkim paniom własnoręcznie ozdobić mieszkanie minimalnym nakładem kosztów. Pierwszorzędne walory zewnętrzne, czynią z tego wydawnictwa niezbędny podręcznik dla kobiet, które pragnęłyby nadać wyłączny, ciepły ton wnętrzu. W następnych numerach opracowane będą „Fantazyjne kwiaty w stroju kobiecym i dekoracji mieszkań“ oraz „50 podarków imieninowych i gwiazdkowych“. Do nabycia wszędzie. Redakcja i Administracja. Warszawa, Krakowskie Przedmieście 99. Tow. Wyd. „Bluszcz“.

Z życia placówek przemysłowo-handlowych.

RESTAURACJA I SALA P. SUNDMANNOWEJ W SZAMOTUŁACH W NOWEJ ZDOBNEJ SZACIE.

Słynny fizjolog Pawłow wykazał, że wybitnym bodźcem psychicznym, wpływającym na pobudzenie apetytu, jest strona dekoracyjna obiadu; wykwintne nakrycie, biały obrus, kwiaty na stole, gotowa na każde skinienie usługa. Wszystko to razem pobudza błonę śluzową żołądka do obfitego wydzielania soku trawiennego, co w potocznym języku nazywamy słowami „ślinka idzie do ust“.

Taki właśnie charakterystyczny nastrój ogarnia obiadujących w restauracji hotelu p. Sundmannowej w Szamotułach, przy ul. Poznańskiej.

Restauracja ta bowiem, zapewniając korzystanie w jak najszerszym zakresie z dekoracyjnej strony obiadu, wprowadziła w ostatnim czasie dla wygody swych bywalców do menu dania obiadowe w minimalnej cenie, co daje możność spożycia w atmosferze wykwintu obiadu — z dań według wyboru — po bardzo przystępnych cenach.

W parze z wykwintem, napotykanym w restauracji idzie przepiękna sala, nowo odrestaurowana pod kierunkiem wybitnego i bardzo uzdolnionego artysty-malarza prof. Masłowskiego; prof. Masłowski włożył tu wiele pracy i mozołów, ale też dzisiaj sala ta do podziwu wytworna i urządzona z niepraktykowanym dotąd w murach naszego miasta wykwintem, zdobna jest w pomysłowe efekty barwnej dekoracji, mieni się w smugach światła, wywierając przytem w całości wrażenie prześlicznej bombonierki. Przy sposobności radzimy ją zobaczyć....

Kwas octowy w Polsce.

Kwas octowy produkuje się w Polsce wyłącznie z surowców pochodzenia organicznego, przedewszystkiem zaś ze zboża, kartofli i drewna drzew iglastych.

Najdawniej znany i używany był kwas octowy, wyprodukowany w postaci octu. Od lat pięćdziesięciu jednak pojawił się na rynku i stężony ocet, tak zwana esencja octowa. O ile odrzuci się sprawę stężenia — mocy octu i esencji octowej to okaże się, że i ocet i esencją octowa zawdzięczają wszystkie swoje wybitnie użyteczne własności jednej i tej samej przyczynie: obecności kwasu octowego. Każda cząsteczka kwasu octowego

składa się z 2 atomów tlenu,
4 atomów wodoru
i 2 atomów węgla.

Jestto związek stały i trwały, należący do kategorji kwasów organicznych i niema mowy o tem, ażeby kwas octowy w occie z wina mógł być innym niż w occie z jabłek lub ze spirytusu, a nawet innym niż kwas octowy z drewna odpowiednio spreparowanego.

Różnicę w smaku wytwarzają tu domieszki i zanieczyszczenia. Niektóre z tych domieszek mogą być wręcz szkodliwe, zwłaszcza o ile podlegają zmianom w ciągu czasu. W takim razie obce te ciała mogą oddziaływać na kwas octowy, powodując rozkład kwasu octowego, czyli tak zwane utlenienie się go, w rezultacie czego otrzymamy kwas węglowy z czystą wodą.

Proces ten niejedna gospodyni obserwować musiała przy niedbałem przechowywaniu zwykłego octu.

*

Producenci kwasu octowego stężonego dążą do otrzymania zupełnie czystego w znaczeniu chemicznem kwasu octowego i w sprzedawanej przez nich esencji octowej nie zawiera się nic więcej, jak tylko ów chemicznie czysty kwas octowy w rozcieńczeniu z wodą destylowaną. Stosunek rozcieńczenia fabrycznej esencji octowej jest taki, że na 100 części wagowych np. gramów zawiera ona również 80 części wagowych kwasu octowego. Taka proporcja gwarantuje najdogodniejsze warunki dla przewozu kwasu octowego i użycia go w każdym czasie do rozcieńczenia na ocet, bowiem kwas octowy wyższej koncentracji zamarza jak śnieg w temperaturze poniżej 16° Celsjusza, większe zaś rozcieńczenie powoduje przewożenie zbytecznych ilości wody.

*

Pomiędzy producentami esencji octowej i octu wre silna walka konkurencyjna. W tej walce producenci octu ze zboża, kartofli i spirytusu opierają się o pomoc Rządu, błagając o opiekę ich przemysłu, dzięki czemu, przy poparciu urzędów Monopolu Spirytusowego uzyskali:

1. nadzwyczajne zniżki ceny spirytusu, który przerabiają na ocet. Obecnie za ten spirytus płacą oni o 15 złotych taniej na hl. niż wszyscy inni fabrykanci, używający spirytusu do celów przemysłowych, a w roku 1926 m. płacili o 45 zł taniej za hl. niż wszyscy inni, przyczem ta sprzedaż odbywała się z wyraźną stratą skarbu;
2. obciążenie produkcji kwasu octowego podatkiem spożywczym w wysokości zł 50 za 100 kg. kwasu 100%, czyli tak zwaną akcyzę: nadto dzięki temu obciążyli handel kwasem octowym całym ciężarem kontroli skarbowej ze wszystkiemi formalnościami i niejednokrotnie w niejednej miejscowości szykanami urzędów skarbowych.

Jednak wszystko to nie było dostatecznem dla właścicieli fabryk octu. postanowili oni uciec się do kampanji prasowej, zohydzając kwas octowy stężony jako truciznę, fabrykat obcy, twierdząc, że kupowanie octu jest czynem patrjotycznym a używanie esencji octowej rujnuje kraj finansowo.

Jak zawsze przy takiej akcji liczyli na nieświadomość szerokich mas i na to, że zawsze jakaś cząstka obawy pozostanie u konsumenta, czy oskarżyciel niema racji.

Otóż stwierdzić należy, że przedestylowany ocet winny pozbawiony wody, stanie się tak samo trującym kwasem octowym, jak i zwykła esencja. Bowiem własności kwasu octowego zmydlania tłuszczu, przyjemne i pożyteczne gdy się objawiają w stopniu słabym, niszczą wszelką tkankę śluzową w przełyku i żołądku, gdy kwas jest stężony. Należy więc nawoływać do ostrożnego obchodzenia się z kwasem octowym, stężonym lecz nie wolno nazywać go trucizną, gdy jest właściwie użyty i rozcieńczony.

Ostatni zarzut, że produkcja kwasu octowego grozi przemysłowi ojczystemu, wzięty jest z kategorji zarzutów tak świadomie sfałszowanych, że samo wyjaśnienie tego zarzutu dostatecznie charakteryzuje tych, którzy zarzuty takie stawiają.

Należy stwierdzić bowiem z całą stanowczością, że przemysł chemiczny w zakresie chemji organicznej musi produkować równorzędnie i równocześnie z całym szeregiem artykułów i kwas octowy.

Przy suchej destylacji drzewa obok węgla drzewnego. każda porcja drew daje określoną ilość acetonu, spirytusu drzewnego, smół wszelkich, nadto zaś znaczne ilości kwasu octowego.

Ten kwas octowy oczyszczony chemicznie i sprzedany — nawet tanio (to najwięcej boli pp. fabrykantów octu spirytusowego!) umożliwia wyznaczenie ceny konkurencyjnej na pozostałe artykuły, które wówczas torują sobie drogę do rynków wszechświatowych i zupełnie inaczej, niż to twierdzą pp. occiarze, wpływają na obroty polskiej waluty, gdyż podnoszą jej kurs, sprowadzając do kraju obce złoto.

To też przemysłowcy stężonego kwasu octowego, spokojnie muszą przejść nad zarzutami właścicieli fabryk octu do porządku dziennego. Albowiem, wykorzystując metodę suchej destylacji drzewa, organizują wspaniałe przemysł drzewny w Majniewie, Wygodzie, Górce węgierskiej, przerabiającej, jak najbardziej celowo drzewostan liściasty. W fabrykach chemicznych w Grodzisku, w Gzichowie i Zagłębiu, buduje się podwaliny ojczystego przemysłu chemicznego, mającego doniosłe znaczenie dla przemysłu i dobrobytu kraju, mogącego stać się ośrodkiem jedynego ratunku kraju na wypadek wojny. Doskonaląc swój produkt do ostatecznych granic czystości, osiągalnej dla człowieka ze spokojem powierzają swój ocet w ręce kupców, którzy, porównawszy własności i cenę, nie będą potrzebowali się długo wahać z wyborem.

Centralne biuro komisowe sprzedaży kwasu octowego wprost z fabryk „CHEMKOMIS".